LA NVOVA, VAGA, ET DILETTEVOLE VILLA,

Di Giuseppe Falcone Piacentino.

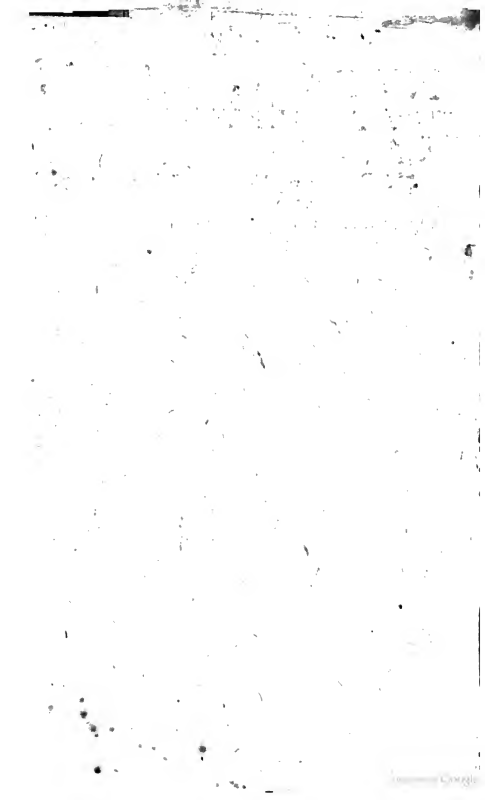
Opera d'Agricoltura, più che necessaria, per chi desidera d'accrescere l'entrate, de suoi poderi,

Vtile à tutti quelli, che fanno professione d'Agricoltura per piantare, alleuare, incalmare arbori, coltiuar giardini, seminar campi, secondo la qualità de terreni, & paesi, edificar palaggi, case, & edificij pertinenti alla villa; con Rimedij per varie infermità de Buoi, Caualli, & altri Animali.

Estratta da tutti gli Auttori, Greci, Latini, & Italiani, che sin'hora hanno scritto di tal materia.

CON LICENZA DE I SVPERIORI.

Stampata in Brescia, & ristampata in TREVISO,

Appresso Fabritio Zanetti: M. DCII.

AL LETTORE.

Armi che le Città (sò che non m'abbaglio) pe'l più hoggidì, altro non siano, che vn patente teatro di miseria, e d'ogni infelicità ripiene; come quelle, in cui la buona, e Santa vita, per causa dell'otio, se ne giace, e languisse.

Per l'istesso, il fuoco elemento sì attiuo, si spenge, l'aria s'infetta, l'acqua patisse, la terra sterleggia, l'oro s'adombra, il ferro ruginisse: ogni stanza, & albergo rouina: l'intelletto s'ingrossa, l'humano corpo s'inferma, il Cauallo vien difettoso, la naue se infracida, l'armigero diuiene com'vn coniglio, la voce si rauca, e distona il vino s'incalda, il rubino si scolora, il legno s'intarna, & il panno s'intarla.

Onde più oltre discorrendo, ritrouerai che dou'entra l'otio, iui, & insieme entrau conquasso, gran danno, rouina, scorno, & infamia.

Dimmi, per gratia, cortese Lettore: quel'effeminato Rè Sardanapal, da chi fù egli condutto alla perdita dell'honore, del suo Regno, e della sua propria vita? dall'otio.

Annibale il Cartaginese, chi l'appiccò, e chi lo sneruò? l'otio.

Antipatre, chi lo condusse ad vna perpetua infamia? l'otio.

Tolomeo Rè d'Egitto, chi à simile estrema miseria l'accompagnò? l'otio.

Carlo, l'Ottauo Rè di Francia, chi si bruttamente lo contaminò? l'otio.

Domitiano vltimo, in ogni brutta maniera fra tutt'i Cesari, chi lo rese sì ridicolo? l'otio.

Lucullo si famoso nelle tante delitie, oue si perdet'egli? nell'otio.

Cupido si lubrico, e precipitoso, d'onde hebbe quella sua gran cecità? dall'otio.

Le belle, le buone, e nobili virtù, chi l'ha bandite? la gola, il sonno, e l'otio.

Gli Greci, con tutto il loro hauere, chi gli fece schiaui da catena? l'otio.

Demetrio Secondo si celebrato Rè, da chi fù egli dishonorato? dall'otio.

Marc'Antonio, trionuiro, sia tanta mondana gloria, da chi fù ella calpestra? dall'otio.

E tu, o Piacenza, perche sei sì schernita, & uccellata da tante Città, Stati, e Regni come dall'Inghilterra, dalla Puglia, dal Regno de Napoli, e da tant'altri, da chi vai con tanta vergogna tua, mendicando il pane; per la tua infigardagine, poltronesca, & otiosa vita, non vedi che si dimanda otio, perche occide, & amazza?

Dalle tue ville, e poderi, perche ne fai cosi scarsa, e penuriosa cauata? per l'otio tuo.

La tua villa già si ben coltiuata, perche hoggidì è sì Zerbida, inculta, e de spini, da ogni parte, e nel mezo ancora ripiena, & ingõbrata? p la tua vita otiosa.

D'onde auiene, che non c'è più hormai, ne frutti, ne alberi, ne viti? per l'otio tuo.

I debiti

I debiti perche ti ſcanano? perche non lauori la tua villa? per l'otio.

Oh mi dirai, ſon gentilhuomo: tu ſei ſtentilhuomo, ſtentando tu, e facendo ſtentar l'altri. Et Adamo fù gentilhuom, e Dio gli ordinò che lauoraſſe, sì nel Paradiſo terreſtre, come fuori. Quei Santi Padri antichi lauorauano.

I Romani coſi dotti attendeuano alla villa, lauorando con le loro proprie perſone: fuggiuano l'otioſa Città, per lauorare le loro ville, per ben coltiuarle, non ſdegnandoſi, auenga che fuſſero Senatori de primi, e tu non ti degni, e ſei poueraccio, & ignorante. Volendo loro lodare vno, diceuano: Il tale, è vn buon agricoltore, e volendo loro huomini di conſeglio, alla villa gli ritrouauano, arando, zappando, e piantando, contentandoſi quei gran Signori, più toſto habitare in villa con eſſercitio, che ſtare nella Città, de tanti guai ripiena.

Perilche, non gouernò Atene da 36. anni, e finalmente ſi ritirò in villa? la doue di notte ſtudiaua, e di giorno in villa lauoraua, per fuggir l'otio.

Diocletiano Imperatore, non renontiò l'Imperio, & in villa ſi ritirò? A cui mandò il Senato, che egli doueſſe far ritorno alla ſua Città, e lo ritrouarono ch'egli zappaua certe ſue latuche, e riſpoſe coſi a gli Ambaſciatori. Parui coſa honeſta, che chi ha piantate, inaſſiate, e zappate queſte sì belle latuchine, le laſci, per ritornare a ſtrepiti di Roma? Più preſto voglio guadagnarmi il vitto quì in villa, con mie proprie mani, che gouernare l'Imperio di Roma.

Più tosto voglio l'esercitio di villa, che l'otio si pestifero della Città.

Perche, l'otio offende il corpo, e l'anima: e l'esercitio conferisse honore, e beneficio al corpo, & all'anima. E quiui in villa, con gran beneficio, e contento, si nasconde la pouertà dell'huomo.

Se tu attendi alla tua villa, ella ti sarà vna dotta maestra, della parsimonia, vna entrata nascosta, vtile da tutti non conosciuto; oue tu vi ritroui aria purissima, Sole splendidissimo, ombra gratissima, notte quietissima, acqua freschissima, verdole piaggie, arbori fronduti, fioriti, e fruttiferi, viti d'vue diuerse saporissime.

In villa, mangiasi di quello, che s'hà, & il pane asciutto, ti pare torta, à che hora tu vuoi, e quanto poi t'aggrada. Doue à te piace, hor sotto la pergola, ò sotto la loggia, ò sotto'l portico, ò nel mezo dell'aia, ò nell'horto, ò nel giardino, ò alla fontana, ò appresso del pozzo, ò nel mezo della vigna, ò sotto d'vn pomo, ò pero, ò faggio, ò cipresso, hora in mezo d'vn bel pratolino, ò à canto alla peschiera, ò lungo il fiume, ò nel mezo della sala.

Quiui, con poca spesa, vesti alla leggieri, dico senza risguardi chi sia, sei lontano di litigosi tribunali: attendi alle tue diuotioni, da strepiti cittadineschi non interrotte: poi vai in campagna, à combattere contro l'otio, con l'arme dell'esercitio, con cui il fuoco s'accende, l'aria si risana, l'acqua indolcisse la terra produce, l'oro risplende, il ferro si lima, l'albergo si ristora, l'intelletto penetra, il corpo prende forze,

il

il corsiere nitrisse, e balla su la terra; la naue si spalma, l'armigero diuiene feroce Leone, la voce squilla, il vino vien piccante, il rubino fiammeggia, il legno indurisse, & il panno immorbidisse.

Perciò v'inuito dalla Città, alla villa: dall'otio, all'essercitio: dalla pacchia, alla sobrietà: dall'inimicitie, alla quiete, & alla santa pace: dalle lasciue pompe, alla vita mortificata, e positiua.

Non ti sarà scorno nò, ad attendere fuori alla tua villa, perche à far il fatto suo, non s'imbrattano le mani: anzi che questa è arte nobile, e s'ella non fusse stata tale, i primi scrittori del mondo, non n'haurebbono scritto con tanta grandezza: ne i primi Signori del mondo, non l'haurebbono essercitata, come che han fatto; Meritamente il gran Cicerone, conoscendo la grandezza della villa, e dell'agricoltura scrisse, innalzando, e commendando questa arte, nel suo primo de gli vfficij: Nil agricoltura melius, nil vberius, nil homine libero dignius. *E Plinio à questo mirando, scrisse.*

Ipsorum tunc manibus triumphatorum, colebantur agri. *Intendila, ò otioso? Dice che quei gran Signori, dopò l'hauer guerreggiato, vinto, e trionfato de loro inimici, deponeuan l'arme, e con proprie mani lauorauano le lor ville, i lor terreni, e vigne.*

Ma tu come superbo, non ti degni, come otioso non vuoi lauorare la tua villa: ma la lasci nelle mani de tristi massari, sassini, e carnefici de terreni.

Degnati dunque, lauora, stà fuori in villa, oue sei

Padrone de tutti, quiui non occorre pani sontuosi, per cortegiare questo ne quello: Essendo tu, il Dominus. A contadini si spetta visitarti te, donarti, & appresentarti, d'ogni primitia, e frutta vilesca.

O dolce, e soaue vita della villa, oue si gode suoi soggetti piaceuoli, e semplici, oue s'odono canti di quelle villanelle, la zanforgna, la sampogna, il suono di teglia, e le armoniche musiche de tāt'vccelli, il mugire de buoi, uacche, e vitelli, il nitrire de caualli, e polledri: il grugnire de porci, il pipire de polli, il crocitare de galline, il cucurire de galli, il cucco, la gaza, lo storno, il merlo, il garbieri, e tant'altra diuersità: ma che diremo del lusignuolo, che ti fa quelle sì belle mattinate.

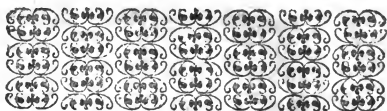
O felice vita: ò felice à te, se sarai amico della tua villa, e se con proprie mani e personalmente coltiuerai la tua villa; perche ella ti farà contento, e ricco.

Perche si come l'otio impoueriße: così per l'opposito, l'eßercitio in villa inricchiße.

Lascia dunq; l'imbrogliata Città, e con quel villico Euangelico dì così. Vilam emi, neceße habeo exire, & videre illam, perche l'occhio del patrone e grasso di se steßo, e della poßeßione.

Là, dico oue d'infermo diuerrai sano: di trauagliato, allegro: e di pouero, ricco. E se alcuno di ciò ti voleße disuadere, non gli dar orecchio: ma digli come t'ho detto. Vilam emi, neceße habeo videre illam.

Vostro Agricoltore antico,

Giuseppe Falcone Piacentino.

IN LODE DELLA AGRICOLTVRA.

CHi di piante, e d'inesti,
E di seme desia
L'arte saper, legga quest'Opra mia.
Che come s'ari, e fenda,
E si semini, e ingrassi i campi, e come
Si tolga à gli Animali, e rogna, e gome.
Quì si dimostra in breue, ed vtil detto,
Come vero, e prouato alto secreto.

SONETTO
DEL R. SIG. GASPARO
Bragazzi Piacentino, Dottor di Sacra Teologia.

QVel, che fin'hor il Ciel poggiò sublime
Pellegrino Falcone, e'n sacre historie
Trasse mille perdute alte memorie
Fuor da mille latebre oscure, & ime.
Rade hor la terra, & de le spoglie opime
Di lei mostra il valor: Ne più si glorie
Titiro o'l Gallo, hor, chè l'antiche glorie
Lor questi fà seconde à le sue prime.
Saggio conoscitor di moti, & d'astri
Prescriue i tempi à i semi, à la coltura,
E à gli alber parte, e à l'herbe i proprii siti.
Quinci già Agricoltori huomini Mastri
Sorger vedremo, & fia, che anco Natura
L'arte sua imitatrice à gara inuiti.

TA-

TAVOLA DELLE COSE PIV NOTABILI,

Che in questa opera si contengono.

A

Becchi

B

C

com-

D

F

G

H

I

Lenticchie,

L

M

N

O

P

Q

R

S

Selua,

T

V

Z

Il Fine della Tauola.

NOVA, VAGA, E DILETTEVOLE VILLA,

DI GIVSEPPE FALCONE PIACENTINO.

Priuilegi della Villa.

DAMO, Che fù il primo huomo del mondo: Caim, Abel, Esaù, Noè, Zaccaria Profeta, Ozia, Saul Rè, più Imperatori Romani antichi, e Pontefici moderni, attesero, e diedero molt'opera alle facende di villa, de' giardini, & horti, come arte gentilissima, e più che diletteuole, e gioueuole.

In tempo di Licurgo, eran censori sopra i campi zerbidi, quali si vendeuano, insieme con patroni otiosi de quelle, à gente negotiosa.

Dopò in quà, era l'essercitio d'Agricoltura in tanta stima, che niuno era conscritto frà Cittadini Romani, se non haueuano le mani arse dal Sole, e ruuide, con calli, per fatica nell'essercitio della villa.

A Essem-

Essempio à te Gentil'huomo delicato, c'habbi cura della tua villa, ammaestrando anco tuoi figliuoli all'essercitio, e pratica della villa: acciò dopò la tua morte, loro sappino quel che sia bisogno in villa, senza cui uiuesi malamente.

Per questo Cicerone tanto loda la villa ne i suoi gran scritti, & insieme i coltori di quella.

E Columella, la vita di villa chiamala, vita gloriosa; Posciache il guadagno del mercante è pericoloso: quello dell'vsurario è vergognoso: Ma quello dell'Agricoltore in villa, è honesto, e niente inuidioso.

Quest'arte, Francesco Patritio la chiama disciplina d'huom eccellente: Arte d'honesto guadagno: arte necessaria al vitto humano: Perche quest'arte, che gli attende, ti riempe il granaio, come dice anco il Sauio. (Qui operatur terram suam, replebitur panibus.

Era già in tanta stima la villa, e sua agricoltura, che quello era detto Colono: come fusse colonna, che sostenta la casa.

Alberico Legista la chiama santa, e pia rusticità: E cosi nè Can. vien detta.

I molti priuilegi dell'agricoltura, e quasi infiniti, dimostrano quanto sia honorata la villa, con suoi habitanti. Perche, prima è loco non di risse, questioni, nè brauure: ma di patienza, quiete, & pace: Si che in caso criminale, e strepitoso: ma dubbioso è à fauore di chi habita in villa.

Là

Là i contadini in tempo di seminare, mietere, e vendemia, erano, e per leggi sono esenti dalla militia. E per danno commune occorrente, non ponno esser violentati.

Nè buoi, nè l'arato, nè altri stromenti d'agricoltura, si ponno torre da birri, per far essecutioni, ò pegni: Come s'hà nella legge Executores, nell'Autentica. E già in tempo di guerra, niuno offendeua punto i contadini: Perche tolta l'agricoltura, siamo spediti, essendo, che manca il vitto dell'huomo, mancando essa.

Oltre à predette esentioni, in villa, molti altri priuilegij si godono, e fruiscono: Perche quiui hassi largo, e lungo priuilegio autentico di poter andar à piedi, non solo per tutta la tua villa: ma etiandio per tutto il Contado, dico in scarpe grosse, e con vn bastone in mano per saltar i fossi, e per pararsi i grossi cani. S'hà priuilegio ancora, in casa sua non v'accendere fuoco per conto della pentola, se non la Domenica mattina. Non andar al macello, se non il Sabbato: ma di rado. Disinare in piedi, in piedi. Non metter sempre su touaglia, saluo la Domenica. S'hà priuilegio mangiar aglio, e cipolle assai. S'hà priuilegio non lauarsi sempre le mani, prima, che se vadi à mangiare. Si hà priuilegio in tempo freddo alle volte trattenersi nelle stalle calde, discorrendo con contadini per i negotij della villa fatti, e da fare. Hà priuilegio il padrone, andando per la sua Villa, hauere vna podarina in mano...

Si hà priuilegio ancora ritrouando il bifolco suo, mangiar seco quattro bocconi.

S'hà priuilegio in Villa poter con suo honore portar à casa in spalla, vn legno secco per poter alle volte meglio accenderui il fuoco. E si hà priuilegio anco poter caualcar sul dosso, senza sella, e briglia: ma sù'l basto, dico senza preiudicio, dell'honor tuo. E non hauendo sproni, ne stiuali, non ti paia strano, monta pur sù, anco su l'Asino, più tosto, che andar à piedi.

Si hà priuilegio in Villa, bere quasi tutto l'anno mischiato, ò aquato, come beuanda più facile alla digestione: per vendere poi il vino puro. Si può non vsar candele: ma lucerna da olio de noci. Si hà priuilegio bruscar di continuo legna minuta, e verde, per vendere la secca, e grossa, à chi meglio la pagarà. Vi è prohibitione che non si mangino molti piccioni: ma si bene cornette con agresto e cose tali. Si hà priuilegio, volendo Madonna far bucato, non toccare legna della catasta: ma fuor di quella torne doue n'è.

Hà priuilegio Madonna, quando la Contadina fa il latte, mandar à torre butiro, e ricotta, per sua honoranza, Ma finalmente il villano fà officio di molinaro, pagando sù'l sacco.

Questi dunque, sono i priuilegi, & altri, che si godono in Villa.

Si che non mi merauiglio, se Cicerone fù si amico della Villa: addimãdando questi negotij e godimẽti, dicendo

dicendo così nel libro de Senectute. Veniam ad voluptates agricolarum, quibus ego incredibiliter delector.

Questi trattenimenti in Villa, il dottissimo Columella gli chiama, vita gloriosa. Ma Senofonte, la chiama Ars artium, & nutrix gentium. Arte dell'arti, e nutrice delli genti: Taccia il pedante con sua grammatica, e cacefaton, con dire la nostra grammatica, est ars artium, & io ti dico di nò: ma che l'arte dell'arti, e l'agricoltura, quale può stare senza la grammatica: ma la grammatica non può stare senza pane, che viene dall'agricoltura. O glorioso essercitio arte, dell'arti.

Ti dico de più, che Marco Varone la chiama scientia, perche bisogno sia che il vero agricoltore sappia filosofia, & astrologia, e c'habbi non solo pratica: ma teorica ancora. Ma per maggior grandezza, e decoro della Villa, non sai che Nostro Sig. addimanda il suo Padre Iddio, Agricoltore, e se stesso, vite? Ego sum vitis vera, & Pater meus, agricola. Dunque per i tanti priuilegi, beneficij, & vtili che prouengono da questa benedetta Villa, ogni vno si metta in ordine per andar fuori à godere in Villa, i tanti beni che non si ponno godere nell'otiosa città, a fruire (come scrisse Francesco Patritio) questa disciplina, da huomo eccellente. Essendo anco, che è più antica la vita rustica, che di città perciò disse Pinni. Antiquior est uita rustica, &

Di che cosa sia composta la Villla, e che si contenga in quella.

La Villa, Podere, ò Possessione è vna cosa medesima, laqual cosa vien composta di più cose, come disse Ennio, qual scrisse così dicendo, che i principij della Villa sono i medesimi, come il principio del mondo: senza iquali principij la tua Villa non ti può riuscire buona, e sono questi: e sono quattro. Terra, Acqua, Aria, e Sole. Queste quattro cose ben composte, fanno vna bella, e buona villa, ò podere: e mancando vna sol cosa di queste quattro; la tua villa non ti riuscirà mai buona, ne ti aggradirà.

Queste quattro predette cose sono le principali: ma poi ve ne sono altre assai cose, quali sono accessorie, dico necessariamente: Come sono Casa da Patrone, da Massaro, portico, stalla, pozzo, torchio, giardino, peschiera, fiumicello, animali, arnesi rustici, e cose simili, come si dirà da basso: Si che questa sarà la tua villa, ò podere.

La terra dunque sarà la base della Villa, sopra di cui, il tutto si regge, e si sostenta. Acqua ci vole in Villa, douendo esser buona Villa, poiche senza acqua la terra non frutta: per ciò dicesi aqua composto di A, prepositione, & qua, che è relatiuo, che vuol inferire, dalla qual acqua ne nasce l'abbondanza, senza la cui sentesi gran penuria. In maniera, che volendo tù comprare vna Villa sia, ò in piano, ò in monte,

procura,

procura, che vi sia acqua nel modo, che diremo nel trattato dell'acqua. Aria vuole la villa, & buona, piaceuole, e sana: altrimente non ti frutterà bene, perche non basta l'aria: ma vuol bona, e sana: essendo che da quella, non solo l'huomo: ma gli animali, le piante, i semi, anzi l'istessa terra, per mezo suo gode, e rispira, si che doue domina iui germina, altrimente sterile se ne rimane.

Finalmente Sole vuole la tua Villa: il Sole è l'occhio, & allegria del mondo, bellezza del cielo, misura del tẽpo, decoro delle Stelle, Rè, e Signore de i pianeti, virtù, e vigore de semi, e piante: Quest'è quello, che rinoua, nutrisce, accresce, muta, altera, feconda, pianta, e viuifica: la virtù de cui raggi, penetra nelle viscere della terra, radici, semi, e piante, e falle feconde. Questo conforta, matura, e conserua le fatiche di Villa. Questa è pianeta beneuolo, maschio, diurno, caldo, secco, splendido; si che oue non i tocca, non è frutto, che vaglia, però vedesi che monti ombrosi, di continuo sterileggiano. Anzi che se il Sole non fosse, l'huomo non nascerebbe al mondo, perciò disse il Filosofo. Sol, & homo generant hominem.

Bisogno della Villa.

QVanto alle cose accessorie pertinenti alla Villa, sono queste prima potere, poi volere, cioè,

parecchiare tutto ciò di quello che le fà dibiſogno. Biſognano neceſſariamente ambedue queſte coſe; poſciache non baſta il potere ſenza il volere: ne men baſta volere, ſenza potere: ma biſogna l'vno, e l'altro, potere, co'l voler inſieme.

Hà biſogno la tua Villa, di buon agricoltore, e d'induſtrioſo coltiuatore, che conoſca perfettamente la qualità della Villa, che ſia pratico di quel ſito ben bene, e di tutte quelle terre, à pezza per pezza: à campo per campo: à vigna per vigna: ſapendo queſto campo, è graſſo, quello è magro, queſto è terreno forte, e quello è dolce: quello è ombroſo, e quell'altro è arioſo: queſto è ſano, quello è morticcio: queſto è da fagiuoli, quell'altro da faua, e quell'altro da grano, ò da faggina, ouero da ceci, lenti, farro, e coſe tali.

Poi hà dibiſogno la tua Villa di perſone ſenza le cui la tua Villa, non vale. Son gli huomini che lauorano, e fan la robba. Sta bene vna Villa, quando hà giouentù aſſai, gouernata però dalla vecchiezza.

Biſognach chi s'intenda dell'horto, della vigna, del giardino, di zappare, arare in campagna, di vangare, di potare, di ſcaluare, d'inneſtare, di ſeminare, di coltiuare bene ogni ſorte di terreno: di far ſcolare campi d'appratare, ſegare, mietere, pianare i terreni, far foßi maeſtri, e ſcolatori: vendemiare, far vini, far aquati, far aceto, eſſer buono biſolco, cōciar bene le botte, le tine, legami per le beſtie: che ſappia

criuellare, caricare vn carro di ogni cassa da Villa. Sappia piantare alberi, siepi, viti, far vna stabbio per l'oche, per polli, e per l'anitre. Sappia accommodare vn giogo per buoi, accommodare vno arato, & il carro ancora.

Bisogna che egli sia aueduto, in ben reggere la sua famiglia, con prouedergli, di ogni suo bisogno, sapendo ben spendere; e comprare, secondo il tempo, e bisogno.

Poi vi è dibisogno nella tua Villa, di ogni sorte di animali: ma prima de buoi per ararla: con suoi gioghi ben forniti, carro, con ruote ben ferrate, buoni arati forniti, erpico, tine, nauazze, tinelle, nauazzoli, pidria, botte, di ogni quātità, nette, polite, e sane.

Bisognaci nella tua Villa, vacche giouani fattrici, manzotti giouani, Troie, verro, Toro, caualli, e polledri, barili, ornelli corbelle, bottazzi grandi, e piccoli, pennati, marazzi, podarini, falci, e coltellacci, secchie di legno, e di rame, per mugnere le vacche, e per cauar acqua, paiuoli, lauezi, stouiglie d'ogni sorte per manestrarui dentro: padelle, grattaruola, mortaio col pistaglio, boccalli, tazze, bicchieri, mestole, basoie, catinelle, con altre cose simili, che quasi son infinite, quali per ogni modo san dibisogno ad vna formata, & honorata fameglia in Villa.

Ci bisogna ancora, picconi, zapponi, ronconi, ronchettini, forche, forcato di legno, e di ferro: lo staio, la mina, lo stoppello, la bilancia, il braccio da misura: Coniche per far bucato, gran lauezo per detto bucato,

to, verghe per battere in aia: il desco sotto'l portico, con scanni, e banche, rastello, scoppe, & arbij per dar bere ad ogni sorte di animali con altri arnesi, de i quali bisogno fia, che senza manco niuno, il padre di famiglia, subito prouegga.

Altro bisogno della Villa.

Aciò che le facende della tua villa paßino bene, con honore, et vtile, auuertisci bene a questo gran bisogno, che il Padrone della villa sia huomo maschio, saputo, e di molta intelligenza nel fatto de i negotij di villa: A costui conuiengli hauere molta pratica, che gli seruirà per vna molta scientia: perciò che non sapendo, conuerrebbe sempre rimettersi al detto, & ordine di altri, come sarebbe di vn Contadino, Massaro, Seruidore, Pigionante, ò per dir meglio di vn famigliaccio ladro, ò saßino domestico, che ti inganna, facendoti le ficca sù gli occhi, dando ad intendere vna cosa per vn'altra: il nero per lo bianco, ò il vero per il falso, e falso per uero; ouero conuiene fidarsi d'vn'infido mercenario, ò perfido fatore, disfacitore: quale stretto intendimento hauerà con i contadini, così farà parere il Patrone da poco, negligente, pouero, e fallito.

Si che per fuggire tali disordini, per ogni modo fà mistieri, che'l patrone della villa sia pratico, sappi fare, perche anco saprà commandare.

Bisogno fia, ch'egli personalmente, sempre, ò più,

che mai sia possibile, sia presente in ogni cosa principale, & importante, de facende di villa: intendendo il tutto, vedendo il tutto, e toccando il tutto fidandosi manco che si può, massime de contadini, quali per lor pessima natura, sono nimici de' suoi Patroni.

Bisogna, che egli si riserba per se il primo dominio tutto, e carico principale, hauendo continuamente cura de' suoi huomini tutti, conoscendo il lor stato, e lor bisogno.

Non s'intrica con altri per sicurtà, ne in parole, ne in scritto di mano, ne manco per solenne instrumento: perche questo modo il buon Padre di famiglia, si priuarebbe di libertà, di cui tanto bisogno n'hà la villa.

Bisogna dico, ch'esso molto bene conosca la natura, e differenza de suoi huomini, qual sia buon bifolco, ò potatore, ò scaluatore, ò aratore, ò hortolano, ò vignaruolo, ò vaccaro, ò porcaro, e cose tali.

Et in somma, non ci sia facenda, ne opera che egli medesimo, ad vn bisogno (ilche auuiene) non sappia fare, e molto bene commandare.

O per almeno che egli intendi tal negotio di uilla, con certi termini, le stagioni, solite maniere, & antiche vsanze: e che le sappi fare, e commandare.

Sò bene che ogni Padrone sà commandare: ma il fatto stà saper commãdar bene. E se il Padrone non saprà, come saprà commandare bene? e non sapendo commandare, ogni cosa importune, malamente, con danno, e dispiacere della villa; se ne rouinerà, bisognando

gnando cominciare à disfare quello che s'è malfatto, con doppia spesa, scorno, e danno.

Di quì prese occasione Catone, qual scrisse à noi posteri, come grande agricoltore che egli fù. E malissima trattata quella Villa, il cui Padrone, non sà insegnare, ne comandare quel proprio che bisogna: ma in tutto si rimette al suo lauoratore.

Habbia dunque la sopra intendenza, e le chiaui d'ogni cosa della sua Villa: sia auertito, in certi tempi, e luochi, star ritrato, in modo che'l Contadino non sappia doue sia il Padrone, ne à qual parte sia andato. E s'è poßibile, esca dal postico: perche il villano sempre osserua dou'è il Padrone.

Bisogna che il Padrone della Villa, non vadi molto alla città, ne molto si scosti dalla sua Villa, propter metũ latronum. Più tosto constituisca vn Procuratore ad lites, ò ad altri negotij di portata. Non dando mai suoi istrumenti à Notari, s'è poßibile: ma in cambio diagli vna semplice scrittura.

Basta in tempo di bruma, fatt'i raccolti tutti, e seminato, dar vna volta alla città, per esigere suoi crediti, e vendere le sue merci: vedendo come passano le liti, dando ispeditione ad ogni cosa, poi fatto Natale, fuori in Villa, che t'aspetta, e brama.

Auertendo il S. Padrone, mentre che sta fuori in Villa, cõ tutta la sua nobile fameglia, che si porta rispetto ad ogni minimo Contadino di Villa, ò di Contado: essendogli amoreuoli, piaceuoli, domestici, affabili, non comandargli superbamente, ne in colera:

ra: non gli dire ingiurie, ne villanie, per modo niuno. Perche l'huomo è com'il cauallo, che non vuole superbamente esser gouernato. Anzi è ben fatto tenergli allegri, e consolati, perche lauorano meglio, più, e di meglior voglia: oltre che tal affabilità, gli allegerisse il continuo giogo della fatica: Conoscendo loro tal benignità, e grata cortesia del loro Signore, e Padrone.

Non bisogna però farsegli tanto domestico, per pericolo poi che nō sprezzassero quello che sēpre debbono riuerire, & apprezzare. Perche al fine auuiene, che la troppo fameglliarità, genera sprezzo.

Non bisogna sempre lasciarsi intendere da loro, se non per certi suoi disegni. Bisogna alle volte fingere, fare come loro dicono, perche se ne gloriano, e lauorano più allegramente.

Bisogna in Villa, trattenersi bene con suoi vicini, rendergli il saluto per strada, ò nel campo. salutargli volontieri, ilche tengono per cosa molto loro grata, offerirsegli con grate parole, e fargli ancora seruitio, da buon vicino: E maßime ne' suoi gran bisogni, carestie, disgratie, infirmità, e cose tali.

Sarà cosa da sauio, sopportare qualche insolente, se vi sarà, far le debite monitioni, è correttioni. Auertendo ciascheduno, che non bestemij, ne ruba, ne dij danno al proßimo, che tutti (almanco la santa festa commandata) uadino alla Messa, & al Vespero. La Quaresima poi tutti i più intendenti uadino alla Predica, & in tempo di confeßione, e communione

munione

munione ogni vno sodisfacci al debito suo, come à persone timorose di Dio, si gli appartiene, pregando il Signor Dio gli conserui sani, in gratia sua, e gli mantenghi la sua villa, liberà da ogni folgore, grandine, è disgratie. E che ciascaduno habbia la sua corona, la porta seco, e la dica più che sia possibile, ad honore della gloriosa Madre di Dio, vniuersal Auocata.

Notandi vtilissimi alla Villa.

Come la presenza del Nocchiere mantiene la Naue: così la presenza del padrone fa fruttare riccamente la sua villa. Il colore della terra, non è certo inditio della sua perfettione. Pianta, e semina, secondo l'vso del paese, e non esser curioso de nouità. Seme gettato in luoco humido, pel più suol peggiorare. E forza, che intorno alla tua villa, vi sia Ferraro, Legnaiuolo, ciabattini, &c. per non perdere tempo, le viti si piantano ne' siti freddi, verso mezo dì: ne caldi, à Settentrione.

Nel lauorare, seruasi l'vso del paese, ò villa. Tutte le cose di villa fiorendo, non le toccare. Semi, e piante, siano trascelti. In villa, i vecchi commandino à i giouani, & i giouani vbidiscono. La vite potata per tempo, fà assai sarmenti: ma tardi, vino. Potandola considera tre cose; speranza del frutto, il capo c'hà da nascere, & il luoco ou'ella è.

Alberi,

Alberi, e viti; mettegli da luochi cattiui in buoni, e miglioreranno.

Dopò vna buona vendemia, con molto risguardo deui potare: Ma dopò vna cattiua, con più larghezza. Vsa nel tuo potare, scaluare, & inserire, ferri buoni, aguzzi, e ben affilati. Potando, e scaluando seruiti non de forestieri: ma de paesani. Alle viti, & alberi, fagli tutto quello che gli bisogna, prima, che se gli aprino gli occhi.

Quello, che il bifolco hà lasciato con l'arato, fallo tù con la zappa. Le viti non si debbano spampinare, ne luochi caldi, & aperti, perche potano troppo secco. Ogni sorte d'alberi, e frutti à Primauera, prima che spontino, potalo, szerbale, e mondale. Si debbono fuggire i terreni, & alberi sterili, come l'huom appestato, colui, ch'affitta la sua villa al suo vicino, aspetti danno, lite, e mal mattino.

Gran danno pate la villa, non lauorando anco l'estremità, margini, ò cauedagne: ma più pate se nõ sono ben fatte assai scolatori, che sono anima del campo.

Dopò'l seminato del frumento quando pioue più forte, scorre per i cãpi, e fà vscir bẽ fuora quell'acque che son ne solchi, che son causa che'l frumento nega.

Ogni frumento seminato tre volte in terra humida, trasmutasi in segala, ò vuoi dirgli germano. Tre mali sono equalmente nociui, sterilità, morbo, e mal vicino. Piantando vigna in luoco sterile, getti la fatica, è spesa insieme. La pianura, porta gran quan-

tità

tità di vino: ma la collina passa in qualità. Il vento Rouaio, ch'è Tramontana, impregna le viti: ma l'Ostro, che'l Meridionale, l'affina.

In tempo di gran secco, semina essendone tempo; perche il grano meglio si conserua nel campo, che nel granaro, pur che le galline stian lontane. Per insino al San Martino, meglio stà il grano nel campo, che nel molino. Arando, e seminando, perdi il frutto, la fatica, & infami il campo, il palo lungo, e grosso, fa crescere la vite, fa più vua, e meglio matura. Non tagliar la vite co'l ferro, mentre che ella, e si tenerina, il taglio suo, non lo fare verso l'occhio, quando poti; perche la gocciola l'ammazza, il buon potatore, lascia i capi, secondo la forza della vite, e grassezza, ò magrezza del terreno.

Le viti si ponno ligare, essendoui anco sù l'agresto, che come duro, non può cadere ne patire, zappa, ò vanga la vite, quando l'occhio nõ è ancora aperto, altrimente patisse. Se vuoi buona terra per frutto, caualo sotto doi piedi: ma se per viti, ò alberi, quattro. La nouella vita, bẽ gouernata presto uiene, e mal gouernata, presto se ne và. Nella spesa della tua villa, fà se non quel che tu puoi: acciò con vergogna, non fossi sforzato lasciar l'incominciata impresa.

I semi non debbono hauere più d'vn'anno, altrimente te ne penterai. Semina sempre se puoi, à luna crescente, & in giorni temperati: perche il caldo fà nascere: ma il noioso freddo, lo tiene suffocato. Se hai assai boschi, taglia, abbruscia, ò coltiua i grassi

ariosi:

ariosi: ma prima zappa, e sterba bene, le vigne laurale per tempo, in luoco caldo: ma in freddi, tardi. Tutti i lauori in villa, se si faranno otto dì innanzi al tempo, non s'intendono esser fatti troppo à buon'hora: ne troppo tardi scorrendo otto giorni, dopò il suo tempo, & ciò si deue benissimo auertire, & vsarui ogni diligenza, perche quanto più le cose sono fatte secondo il bisogno, tanto più riescono felicemente.

In oltre non minor consideratione s'hà da vsare, & hauete da sapere, che tutte le biade s'allegrano site in luochi larghi, grassi, e c'hanno il bel Sole. L'orzo, lino, fagiuoli, e faue, vogliono il terreno morbido, e grasso. I viuari de semi, ò pianti mettinsi in terreno ne magro, ne grasso. I sassi d'Inuerno raffreddano il campo: e di Estate lo riscaldano troppo, però leuagli. Quando si moue la terra d'intorno all'alberi, riuolta bene quello che è sopra, di sotto, lettamando i frutti, meschia il lettame con terra, e prepone sempre i lauoratori paesani, à foresi, & incogniti, e quello che si può far la sera, non aspetti di mattina.

In oltre di ciò ti dico questo quanto all'arare. Ara sottile; perche in questo modo d'arare non puoi errare; perche così il terreno resta meglio compartito, gli và manco seme, e nasce meglio, taglinsi più à fatto le radici triste, la terra sta più sospesa. Le lotte non fan argno:

B ma

ma lo disfanno, ara le terre morbide, per gran caldo, e l'herbe con radici seccaranno, arali anco per gran freddi, che gli auuerrà il medesimo, e quante volte, si riuestò d'herbe, tante volte, co'l tagliente vomere ritaglielo.

Aransi anco le terre leggieri: ma non tante uolte, sia arato il campo si sottile, e piano, che non si conosca per qual verso è arato l'aratore debba esser alto, acciò meglio padroneggia la stiua, arato, e buoi arando non ti fermare se non da capo, oue i buoi pisciaranno, e ripiglieran vn poco di fiato, e nel solco, camineranno più volontieri camineranno, adescati quel riposo, & ombra.

Quell'è vn buon bifolco, che sà bene arare, seminare, caricare vn carro, ben guidarlo, non battere i buoi: ma lauorando, mantenendogli belli, biondi, e graßi, con poca spesa, non strappiacciando paglia, ne manco fieno.

Auertimenti per la Padrona, ò Massara della Villa.

S*I come la prencipal cura della Villa fuori alla campagna, si spetta all'huomini: Cosi la principal cosa della cura della casa, si spetta, e conuiene alle donne, alla principal donna di casa: Essendo che il massaro attende alla foresta, e la massara attenderà di casa, perche l'huomo alla campagna fa la robba: ma la donna, è quella che in casa l'ha da conseruare, mantenere, & accrescere.*

Altri-

Altrimenti, come si suol dire, la donna fa l'huomo: ma la donna ammazzarebbe l'huomo.

Dico dunque che egli è vfficio della donna lauoratrice, à massara della villa, hauer cura prima di se, come donna deuota, e di Dio timorosa, con ben ammaestrare suoi figliuoli, & altri della fameglia: vbidiente al suo marito, patiente, & amoreuole con ogni vno: discreta, con buon gouerno, non sia gelosa, habbi amore alla villa: non si parta molto da casa, ne dal suo cortile.

Sia seuera con tristi: non sia litigosa: fugga le feste de balli, e suoni, e le sue figlie ancora: Tenga netta la casa, panni, touaglie, e portico.

L'arnesi di casa non siano vno in quà, e l'altro in là: ma ogni cosa sia al suo luogo.

Le chiaui del granaio, e di cantina, non si fidino, à niuno habbia l'occhio alla giouentù; maßime alle femine. Sia la prima à leuarsi, & à mettersi in lauoro, e l'vltima à leuarsene, e l'vltima andare à dormire: E la sera ordinare quello, che domani s'hauerà da fare per casa. Facci le cose senza borbottare, perche il seruitio fatto così, non è grato. Non venghino donne chiarlere per casa: ma tosto si mandino via. Del tutto c'hà fatto, ragguagli suo marito. Facci volontieri seruitio à vicini. Spinga là giouentù à lauorare, dicendo, vedete me? vedete vostro padre? Come facciamo? Non si bestemi, non si sparli di parolaccie sboccate, & impudiche. La legna sparsa pe'l cortile si raccolga in mucchio, per riscaldare il forno, fà così

seccare le graspe sù l'aia, per abbrusciare d'Inuerno, è per farle mangiare à buoi. I vinazzuoli sian ben secchi per farne olio per il lume nella stalla. Renda conto giusto, quant'oua, polli, capponi, butiro, e cascio hà venduto. Non si cura di pompe: ma si bene de esser molto netta.

Facci la liscia per lauarsi il capo, il Venere, per lo Sabbato, con vna scudella di buona, e fredda ceneri, con vn secchio d'acqua, bolendo sin che sia calata vna quarta parte, e non più: questa è perfetta liscia.

La Domenica facci mutar ogn'vno con bianche camise, facendo bucato, nõ si strappacci il sapone, ne legna, ne si piglino tãte dõne in opera: ma lauino tutte le putte di casa. Stando sotto'l portico habbi cura, che polli, ò animali, non guastino i seminati. Se dà imprestito qualche cosa à vicini, faccisi quanto prima restituire. Subito disinato, sparecchisi, e che la casa non paia vna bettola. Tenga i rotti panni acconciati.

Metta in couo le galline al debito tempo. Sappi capponare i galletti. Pistasi il lino la notte, e di notte nella calda stalla si fila: Faccisi il pane solum da quei di casa, e non si faccino tante chizzole. Il pane non si mangi fresco: ma sodo, e duro: quest'è mistura incognita.

La botticella del buon vino, non si tocchi: ma beuasi continuo aquato: quel poco puro mantengasi pe il gran caldo. A tauola, quel poco, che c'è mangisi in pace, con silentio, e prima fatta la benedittione. D'vna sol noce, tutti ne gustino. Non s'entri à tauola,

uola, se tutta la fameglia non è arriuata à casa.

Non si faccino tante tauole. Diasi la mineſtra, secondo la persona, sforzandosi contentar ogn'uno, eo meliori modo quo, &c.

I fanciulli piccini, mettansi à dormire prima, che lauoratori giunghino la sera à casa. Perche la massara ch'attēde de cà, guadagna cinque soldi, e nō lo sà. Habbia buona cura del latte, sapendo fare il butiro, ricotta; e cascio, salato bene à modo. Che tutte le sorti d'animali minuti, e mezani, di cortile, habbino il suo mangiare à tempo.

Non è buona massara, chi non hà vn'horto ben piantato, e seminato, zappato, e ben szerbato. Che le galline, oche, ne animali non v'entrino mai. Che'l lardo, i salcicciotti, e salami non si smarrischino. Habbi cura del forno, fornello, del pane, che sia ben stagionato. Che si faccino ogn'anno panni lini, per la brigata. Che'l pollaro stij serrato à chiaue, e ogni dì si leuino l'oua fuora de' nidi.

Ogni sera auertisca se tutta la pollaria è venuta à casa, haueudo cura, che l'Api non sian danneggiate da qualche bestia cattiua.

Il comprar in grosso, e vendere, spettasi al Padrone: ma ne minuti fatti alla Massara mi rimetto: perche De minimis non cura Prætor.

Altro auiso de chi regge la Villa.

IL Massaro, ò Reggitore di villa, auertisca molto bene à questo, e sappi, che gli conuiene essere

huomo da bene, essempio à tutta la sua villa, fameglia, e contado: acciochè ogn'vno mirando in esso, e considerando la sua vita, modo, e procedere, con suoi costumi discreti; da lui imparino, lo temino, e con affetto lo riueriscono.

Debb'essere questo Reggitore, come vecchio venerando, se non d'anni, almeno di senno: huomo de poche, e buone parole, honeste, e piaceuoli: huomo di buona patienza, che non bestemmi, ne di sua fameglia vi sia bestemmiatore.

Non sia troppo amico del vino, ne manco di bettole, ne di giuoco prohibito: non dia ad vsura, non irriti la sua fameglia ad inimicitie, ne al danneggiare il suo vicino, ne anco altri.

Non tenghi ladri, ne furbi, ne sgherri sul suo cortile: Ne meno riceua in sua corte gente bandita, ò contumace: Paghi le mercedi de' suoi lauoratori, dandogli in real pagamento, danari contanti, ouero robba buona: ma per giusto prezzo.

Sia molto vigilante, sempre il primo leuato da letto, e l'vltimo per andare à dormire. La sera però prima, che vadi, scorra, e vegga bene tutta la casa, e stalla, co'l cortile: Se la rosta, vsci, e porte son ben serrate, Se le bestie han mãgiato, beuuto, e s'hà fatto il letto con paglia asciutta, e vegga doue son i cani.

Non sia bugiardo, ne chiarlone: ma deuoto, & osseruante delli precetti di Dio, e di Santa Chiesa; e ad ogni vno di sua villa gli faccia osseruare.

Nel tempo del reposarsi la famiglia stracca, al-

l'hore

l'hore debite, non sia tedioso, ne comanda cosa stra-na, difficile, ne spiaceuole: ma li lascia riposare co'l lasso corpo loro; e non gli sia tanto rincresceuole, se non fusse più che gran necessità.

La sera, presente tutta la fameglia ordina, e comandi tutto quello, che domani s'haurà da fare, acciò che ogn'vno subito leuato s'accinga all'opera sua, senza perdere altro tempo, e che ogn'vno vbidisca, senza mormoratione.

Sian vigilanti le donne la mattina per tempo ad apparecchiare la prouisione de lauoranti, e subito la sera giunti à casa, sia in ordine la sua poca cena, tale, e quale, acciò che subito cenato, vadino quanto prima à riposarsi, per meglio lauorare la vegnente prossima giornata.

Che per modo niuno la fameglia patisca la fame.

Quando si sà, che non v'è pane, cresce la fame, sino i cani fuggono dal cortile, e doue non mangiano, iui non abbaiano, Perche. Qui non manducat non laborat.

S'habbi fra tanti garzoni, vn bifolco buono per i buoi, ilche molto importa, vno che egli sappi bene nutrire, e gudare, tenendogli tutti, ben stropicciati, non battendogli come asini, dandogli il fieno à poco, à poco, nel gran caldo dargli vn poco di mirizo; la sera poi spruzzargli vn poco de vino nelle nari, con quattro grana di sale. Lauorando più tosto la mattina pe'l fresco, in questa maniera, lauorando ingrassaranno. Sia ben pagato vn tal bifolco; perche lo merita,

ne tu,nè tuoi figliuoli,deui ingiuriare chi sia di fame glia,Non si parla di dare,fra ogni cosa;perche a questo modo i buoi,e la villa patirebbono poi loro, E che il salario corra al suo promesso tempo.

Notandi per chi stà in Villa.

PRima,nelle cose della villa, à vecchi s'appartiene commandare, & à giouani vbidire,e lauorare.La presentia del Padrone,è quella,che fà fruttare la villa. Come ogn'arte hà bisogno de suoi istrumenti,Cosi l'arte de villa ha bisogno de suoi istrumenti,che sono infiniti:ma primo sonò i garzoni,& huomini lauoratori,quali debbono tenere rustici di pianta,come più atti alle fatiche.Siano giouani:ma non pazzi, per non rompersi seco il collo, però huomini fatti,non troppo vecchi, à cui non si gli può sempre, ne si deue ad vn certo modo,comandare. Siano dunque s'è possibile tutti gente da lauoro,di meza età, sani,e nell'arte d'agricoltura,pratichi.Perche non si conuien sempre al Padrone,voler insegnar al giouane,ne comandar al vecchio. E de simili lauoratori, sarà bene(così fo io)che il Padrone qualche festa l'inuiti à disinar seco,l'altri ogn'vno gli sà.

Auisandoti, che il marito,e moglie, non s'ingiurino, ne in absenza, ne in presenza, ne mettino,che lor fameglia,fra di loro s'ingiurino: perche la diuersità de costumi, suol generar sdegni.

Le põpe,foggie,e nouità de vestiméta,siano de tut

to

to bandite: ma si vesta secondo l'uso buono della uilla. Perche il cõtad. e cõtadina, rustic. deuon uestire.

I garzoni, e figli non siano ne troppo sfacciati, ne troppo timidi: l'uno, e l'altro è uitioso: il timido non sopporta la fatica, e lo sfacciato non vuol vdire che gli comãda, et occorrendo strepiti ogn'vno respetiuamẽte sia castigato cõ parole, e con fatti, bisognando.

Volendosi maritar putte, ò torre nuora in casa, cõtentasi ad ogni modo la Massara, di quello, che vorrà il Massaro suo marito, perche la donna à pena sà le cose di casa: ma l'huomo sà anco quelle fuor di casa: perche prattica. Sia la Massara vnanime col Massaro, non solo nelle prosperità: ma anco ne trauagli, e nelle infirmità. I figli s'alleuino honesti, e nel timor di Dio: Caparra à Padri, e Madri d'esser poi ben trattati da loro. Contentasi ciascun marito di sua moglie, & è conuerso, perche questa sarà vna santa, & intemerata società, acciò stãdosi à lei con gran modestia, altrimente sarebbe cosa da mecho, e meretrice.

Auisandoti ancora, che la donna troppo amica del vino, facilmente si rende suspetta al suo marito, d'impudica, incontinente, e lasciua.

Racordati d'hauer in villa reti da pescare, cani da cacciare, con balestre, & archibugi di mira, per lepri, lupi, e grossi pennati: Ma fra tutte le cose, habbici libri spirituali, per rimedio dell'anima tua.

Il colore della terra nõ è vero inditio di sua bõtà. Semina, e pianta secondo l'vsanza del paese, & non porre speranza in nuoui semi, non esperimentati. Il

seme

seme in luochi humidi peggiora: però procacciati sempre seme fresco, e buono.

Il ferraro, e legnaiuolo, sta bene appresso alla villa, per più commodo de tutti.

Le viti, in luogo freddo, piantisi a mezo dì: In luogo caldo, e settentrione: Ma ne temperati a Leuante, ouero a Ponente. Si deue potare, scaluare, e seminare, secondo l'vso del paese.

Non si tocchi mai le piãte di qual si voglia sorte, ò di seme mentre fioriscono. Gli vuol diligenza in trasciegliere ogni buona sorte di seme, e pianta.

Potãdo considera queste tre cose principali, la speranza del frutto, il capo c'ha da nascere, per l'anno seguente, & il luogo, che la deue conseruare, e rinouare.

Dicono, chi pota la vite a buon'hora, haurà assai sarmenti: ma se la poti tardi haurai vino assai.

Sempre si deue trasportare ogni seme, pianta, ò animale, da luoco cattiuo, in buono: non mai al contrario. Doppo vna ricca vendemia, pota con più riguardo: ma doppo vna cattiua, pota con più larghezza. Potando, scaluando, & innestando, vsa ferri acutissimi. Alla vite, & all'alberi fruttiferi, fagli tutto quello, che gli bisogna, innanzi ch'aprino gl'occhi, e mostrino i frutti.

Quello, c'ha lasciato il bifolco di fare con l'arato, nel campo: fallo tù con la zappa.

In luogo tutto scoperto al mezo dì, non si debbono spampanare, ò sfogliare le viti, perche pe'l gran caldo,

caldo, han più tosto bisogno d'esser coperte.

Le piante sterili, si deuono fuggire, come la peste.

Chi affitta al suo vicino, aspetti mal mattino.

Il mezo del tuo campo và in pericolo, quando che tu non lauori l'estremità, ò cauedagne. Scriuono i più dotti di quest'arte dell'Agricoltura, che ogni frumento seminato per tre volte in terra humida, si tramuta in segala, ò germano, come gli dicono nel Regno.

Tre mali equalmente nociui, sterilità, morbo, e mal vicino.

Chi mette vigna in terreno sterile, getta la fatica, e la spesa insieme.

Il piano dà vino in quantità: ma la collina lo dà in maggior qualità.

Nelle necessità, si fa come si può. Se la secchezza è lunga, semina, sta così bene il grano nella polue del campo, come nel granaio.

La via della villa s'è cattiua, e contraria al piacere, & all'utile. Se ari male, peggio mieterai.

Vn picciol campo ben coltiuato, rende più frutti d'vn grande mal trattato. Non tagliar la vite tenera col ferro, e la tagliatura non si facci dal canto dell'occhio, acciò che la lagrima non l'accieca. Il palo lungo fa crescere la vite. Il buon potatore ha da lasciare i capi secondo la grassezza, e magrezza del terreno, e la complessione della vite, auertendo, s'hanno frutto, veggasi per la villa, doue mãca vna vite, vna pianta. La legatura delle viti facciasi anco in tempo d'agre-

d'agresto, che non teme: ma non già in tempo fiorito.
Non zappar dico la vite in fiore, perche questo più tosto ti sarà vna vendemia. Se vuoi terreno buono per frumento, caua sotto dui palmi: ma per piante quattro, maßime in morbidi terreni. In magro fondo, non cauar troppo in giù. La vite mal gouernata, e radicata tosto viene al fine. E gran vergogna, cominciar vn'impresa, e non vederne il fine.

Se caui conto dalla tua villa, non rincresca spenderne ogn'anno la decima. Sel seme passa vn'anno, il raccolto non ti passarà bene. Ogni seme, seminasi à Luna crescente. Se la tua villa hà troppo boschi, diradagli i più graßi, e mettegli a coltura: ma mettegli fuoco, che te l'ingrassarà, e szerbarà.

Vsarono i Greci si saputi, corre, e raccorre l'oliue, per mano de fanciullezza vergine, dicendo loro, tal albero esser consecrato alla castità.

Il Lupino, e Veccia arasi sotto fioriti in herba ingrassano: ma maturando nò: anzi immagriscono il terreno.

Il cãpo humido vol assai letame: ma il secco meno.

La vigna in sito aprico: e caldo, lauorala per tempo: ma in freddo, tardi.

Tutti i lauori di villa (ascoltami ò pigro cõtadino) nõ s'intẽdono esser fatti troppo a buon'hora, ne troppo tardi, se si farãno otto dì prima, ò otto dopò. Tutti i semi nati s'allegrano ne luoghi larghi, graßi: e c'hã vn bel sole. L'orzo i humido more, i secco frutta bene.

Se fußi aßretto operar qualche cosa in terreno

salso,

salso, fallo auanti l'Inuerno, perche dalle future pioggie sarà lauorato, & alquanto purgato.

Tutte le piante, ò semi per ripiantare, sian messe in terreno, ne troppo grasso, ne magro, acciò meglio s'allignano per tutto.

Le sassa ne campi d'Inuerno son troppo freddi, e d'Estate troppo caldi; si che nuocono ad ogni tempo, a seme, piante, e vite; però leuagli per ogni modo.

Abenche il contadino sia tuo, e sappi lauorare, con tutto ciò non te ne fidar sempre: ma vedi pure il fatto tuo, perche non abusi la tua domestichezza, intendimi, ò Fra Zorzo Cappalone, e tu Frate Alessio dalla bastardina? E vero che il barba Stephano è vn lauorante compito: Ma Zouan Broccai zanza troppo, come dottore della villa: però dich'io, stagli sopra, e vedi il fatto tuo.

Commanda: ma non con superbia, ne con timidità, perche manco mal è esser seuero, che crudele.

Non mangi il padrone di nascosto: ma sempre con li altri, e del medesimo cibo.

E ben fatto ascoltar tutti; perche ciaschedumo abbonda nel suo senso, vn frutto, vn polo, vna siepe; e cose simili, dico al suo tempo opportuno, e stiasi bene prima con suoi vicini.

A mangiare, e lauorare, fa che contadini stiano più vniti, che si può? accioche tu vedi tutto il fatto tuo, altrimenti t'vccelleranno, fra Zorzo mio.

Nõ sia tutto'l giorno il cõtadino alla città, et ogni mercato non gli vadi, se non per gran bisogno, perche

che a questo modo il contadino s'impoltronisse, viuendo alla bettola.

Non si lascino far zappelli, ne sentieri per campi. Ne si tenghino se non tanti garzoni, quanti bisognano, e niente più. Sia la fameglia più presto vbidiente, non contraria.

Fra Zorzo mio, fatti leggere questo libro, che ti sarà di honore, e d'vtile assai, e prega per me, che t'hò dato l'habito, & a bocca t'hò insegnato qualche cosa.

Pronostico naturale per la Villa.

IL Ciel sereno, rosseggiante, mostra venti. Il Sol pallido d'Estate, mostra tempesta: Tramontana, porta sereno: ma N. porta pioggia.

Nel leuar del Sole, correndo le nuuole a tramontana, mostra sereno: Ma leuando, ò tramontando con foschi colori, notifica venti.

Luna pallida, mostra pioggia: rossa venti: ma bianca, sereno.

Luna nuoua, non apparendo dopo'l quarto giorno, mostra assai pioggia: Ma se nel terzo giorno si vedrà bella sperasi sereno: e se nel voltar sarà bella, s'aspetta bel tempo: ma rossa, venti: e senera, pioggia.

Doi archi in Cielo ad vn medesimo tempo, danno pioggia, & anco verso l'Occidente, pioggia: ma verso Leuante, sereno. E quando il Sole resplende solum.

solum, all'Occidente, mostra acqua.

La fiamma del fuoco pallida, e tremola di Estate, mostra gragnuola, e le brascie coperte de ceneri, pioggia la lucerna tirando quelle scintille: ò che sù la cima del stroppino, ouero lucegnolo, v'è quel funghetto. ò quando il lanezo fuori via abbruscia, è segno di pioggia.

Quando le pietre a tecchio, son molto bagnate; che il muro suda, ò il sal è bagnato, ò la carne salata d'ogni sorte, gocciola: ò i buoi calcati tutti da vna parte, ò che si leccano il corpo, e quando si mordono i piedi è segno di pioggia.

E segno di pioggia ancora, quando l'Vccelli aquatili guizzano per l'acqua: quando le Rondini, volãdo sopra l'acqua, la battono col petto, e con l'ale, quando le mosche, zenzale, tauani, e pulci, pungono più del solito: quando le formi che traportano le sue oua da vna tana bassa ad vn'alta: e che le talpe, più del solito forano la terra: e che le capre, e pecore, pascono più auidamente del solito: e che il gallo canta più e fuori d'hora, e che si spoluerizza con le galline, & le rane gracchiano alla strangolata, e che l'Asino crolla il capo con l'orecchione: è che le passare stillano tutte vnite: e che il cane si riuolge per terra, cauandola: e che il cesso puzza più del solito: e che i piedi sudano molto: e chi i membri dell'huomo, maßime de podagrosi, franciosati, e de' vecchi, dolgono nelle giunture: e che la gatta si laua il capo dalle orecchie in sù: i fiori, & acque odorifere, mandano più odore:

e che

e che le nostre mani son più ruuide del solito: e che il suon delle campane è più acuto; e che la corda del carro non si può ben distendere: ogn'vna de questi: è segno de mutatione di buon tempo, in pioggia, ò in nuuole, è tutte queste cose le deue osseruare il buon contadino, pratico nella villa, acciò facci le sue facende, più accommodatamente.

Horologio da villa per sapere, che hora è, quando non u'è ne gallo, ne campane.

Osserua questo.

QVattro giouani in viaggio, ad vn'hosteria, tutti in letto, di notte, verso l'Aurora, non sentendo nè gallo, ne campane, dissero fra loro. che sia giorno, per marchiare? Disse in risposta, vn Napolitano: Io credo, che s'auicina il giorno, e me n'accorgo, perche non hò più sonno. Il Fiorentino disse: anch'io credo, che s'auicina il giorno, perche mi sento lo stomaco molto leggieri. Il Piacentino disse: io giudico, che sia giorno, perche non mi posso cauar l'anello dal dito. Et vn Milanese disse: al certo, ch'è giorno; perche ne io ho più sonno: ma ho gran fame, e mi moro di cacare, perciò leuiansi quanto prima. Giusto horologio per certo, batte à tempo, e rare volte falla.

Prouerbij

Prouerbii Rurali.

Setristo è l'anno, ch'è detto Bisesto,
E quel,che siegue,pur sente del mesto.
Quando la mosca si vede al Gennaro,
Che'l contadino conserua il pagliaro.
D'Agosto, amazza il gallo, e dopò piglia,
De panni, per vestir la tua famiglia.
Si dice in villa questo,che la zappa,
Apporta seco il rudo, & anco l'acqua.
Nell'apparir i fior de spin prugnuoi,
Gran fame sentono le vacche, e buoi.
Quando, che'l bianco spino vuol spuntare,
La sagina conuienti seminare.
Quando la vite teme la freddura,
Dalle del sarto, la ritagliatura.
La vite, dico quella di collina,
Vorrebbe ogn'anno vn poco di pollina.
Quando si sente il Tron, prima del Cuch,
Sterleggia il campo, come fusse stuch.
Auien, che Marzo và con Marzaria,
Il Bue all'herba, & il can all'ombria;
Ma suol venir souente vn tal ritorno,
Che torna il Bue in stalla, e'l can nel forno.
Disse'l frumento, d'April non venire,
C'hor mai, son grauido per partorire.
Ma vien di Maggio, e vedi quel c'hò fatto.
Coprendo la campagna affatt'affatto.

E poi se vi ritorni là di Giugno,
Certo ti riempirò di grano il pugno.
Il Cece dice, fatt'in là fratello,
Se voi, che noi facciamo vn bel castello.
Ma Fagiolo dice, vien quà mia sorore,
Volendo, che facciamo il campo in fiore.
Quando che'l monte è più ricco del pian,
E quando il lepre corre adietro al càn,
E quando Moglie batte il suo Marì,
Tre cose sono queste à mal partì.
Infiorita la Faua, dagli l'acqua,
Sino alla cima, fa che ella risciaqua.
Si vede, che la neue Decembrina,
Più volte per tre mesi ella confina,
E se non seguita vna lunga pioua,
Per quattro mesi, pur se ne ritruoua.
Vuoi buon fauaro? Semina al Gennar,
Ma guarda bene, non ti gli auezzar.
Se Marzo è sciutto, poi d'Aprile pioue,
Aspetta grano assai, & assai coue:
E poi, se Maggio, ti riesce hortolano,
Aspetta, paglia assai: ma poco grano:
Ma per l'opposito, s'è poluarento,
Aspetta poca paglia, e assai frumento.
Febrar lucerta mette fuor la testa,
Dubito assai quell'anno di tempesta.
Verno, ch'è senza neu', trist'il frumento,
Poi che quell'anno il verme aguzza il dent.
Se gran non vedi il piano, và in montagna,

Et

Et iui stà godendo la Castagna.
Non lodar mai (intendi ò Contadino)
Tua bella moglie, caual, ò buon vino.
Quando il Natale vien in Domenica,
I Buoi venda il villan, per tor Melica.
E quando l'anno poi ti riesce in despa,
Và stretto in cintola, come la Vespa,
Ma quando il Marzo, hà cinque Venerdì,
Assai pene ti mostra, & poco sì.
E quando il nouel primo non rende frutto,
Penuria accenna, per quell'anno tutto.
Il mese è buono, se'l calende è tristo,
E pe'l contrario, più volte l'hò visto.
E doppo guerra, con peste, e moria,
Aspettane d'hauer gran carestia.

Auiso molto importante, per quello che vuol comprar vna villa, ò possessione.

HOrsù, col nome di Dio, della gloriosa Vergine del Carmine, e di Santo Eliseo nostro Profeta Carmelitano, & Agricoltore.

Colui, che nell'arte dell'Agricoltura desidera esser prattico, conuiengli pratticare, la di cui prattica abbreuiasi con la teorica, e famigliarità di questa presente opera, leggendola, e considerandola più, e più volte.

Dopò questo, fia dibisogno, credere senza dubbio veruno, quanto t'ho detto in questa mia opera.

Perche non credendo, tu non fareſti profitto.

Però tu vedi, che quel fanciullo crede al ſuo Maeſtro, che quell'è vn a, e quell'altro vn b, e non ricerca altro. Chi ſtudia Retorica, crede à quanto ſcriue Cicerone: Chi ſtudia leggi, crede à Bartolo, chi ſtudia grammatica, crede à Priſciano: e chi ſtudia filoſofia, crede ad Ariſtotele, qual ſcriſſe per noſtro documento. Oportet adiſcentem credere.

Così tu hai da credere à queſt'opera mia, indubitatamente: fondata ſopra l'eſperienza, dotta maeſtra; ſopra la ſcienza prattica, & alta dottrina de primi huomini del mondo, Greci, e Latini, c'habbino ſcritto in tal materia di villa ducent'anni auanti l'incarnatione di Noſtro Signor.

Che furono vn Marco Varrone dottiſſimo Senator Romano, Virgilio, Columella, Conſtantino Ceſare. Poi vn Paladino Rutilio: vn Marcello Fiorentino. Ariſtile Mattiolo, Plinio, Galeno: laſciando di dire i Moderni, come'l Signor Gallo; Carlo Stephano: Gabriel Alfonſo: Camillo Tarelli, & tant'altri, i cui ſecreti, e modi di gouernar ville, ſono con faciliſſima maniera regiſtrati in queſta opera preſente, per mano mia, prattico, e teorico verſatiſſimo in queſto negotio di curar la villa.

Eſſendo io hormai canuto di ſeſſant'anni, mentre ſcriuo queſta opera, che tu vedi. Eſſendo io dico verſato in ogni attione di villa, come di piantare, inneſtare, potare; ſeminare, vendemiare, & in ſomma

prat-

prattico consumato: come tu studiando questa mia fatica, dirai come dico anch'io, e non sarai punto ingannato ne frodato.

Osseruami dunque principalmente quì, à questo gran passo.

Prima se vuoi comprar vna villa, non la compra re d'altrui danari: perche facilmente in breue ti cõ-conuerrà vender la villa per la metade meno di quel lo, che ella ti costa, per restituire i danari à chi te l'hà imprestati.

Ouero pagarai il censo di quei danari à sette per cento, e tù dalla villa, à pena ne cauerai due.

Si che tira qual capo tu voi, c'hai perso, sei ispe-dito, ò fallito per dir meglio.

Ma se hai danari, che son tuoi: ma hai debiti: io ti conseglio più tosto pagare tuoi creditori, che comprar villa: Perche i termini vengono, e facilmente ti potrebbono far vendere la villa à prezzo vile, così restaresti senza villa, e senza danari.

Ma hauendo danari tuoi senza debiti alle spal le, lodo, che tu compri vna villa, più tosto, che ne far censo, che pensa, ne che comprar casa, perche to-sto casca.

Ne t'impedire di Molino, che con sue continue spese, ti mantiene le girelle nel ceruello.

Ne anco deui dare tal danari à mercanti man-canti, che sin che non son morti, non si sà mai quanto pesino, si che di mercanti, delle volte assai ti rie-scono mancanti.

Più tosto vorrei cōprar terra,che tiene,e si mantiene,essendo,come dirò da basso,fatte le cose con tutte le necessarie cautelle della Masina.

Perche anco quì v'è che dire,& assai da pensare, in comprar terra: si che n'è nato quel adagio trito.

Chi compra terra,
Molte volte compra guerra.

Essendo, che è più pericoloso comprare, che vendere.

Perciò apri ben gli occhi, quando vuoi comprar questa terra,e villa:e sappi principalmente se la villa podere,ò terra,che colui ti vuol vendere;e sua,chi gliela lasciò? da chi l'hà hereditata? quanto tempo è, che la possiede? è sottoposta à fedel commesso? fatti mostrare il testamento di chi gliela lasciò.

Vedi s'è libera da decime,datio,se paga alla Chiesa,se vi sono assicurate sopra doti delle donne: s'è de Pupilli,ò Orfani. S'è appresso à fiumi,ò feudatarij: Se è infra buoni vicini.

Se è il luogo di confini, doue di continuo vi sono gherri, ò banditi.

Se facilmente vi tempesta,ò vi nebbia, ò vi brinan le viti,ò se vi nasce buon'acqua,buon vino,e legna per le viti,& anco da brusciare. Sappi se fusse impegnata,ò fatta sopra qualche censi:informati da Massari, e da contadini, perche costui vuol vendere? se egli fà, ò per bisogno, ò per essere la villa cattiua; & altre cautelle simili, ti conuiene astrologare.

Perche

Perche pe'l più delle volte, credesi comprare vna villa, e si compra tigna, ò lite, che ti fa poi morire fallito, e (ch'è peggio) disperato. Essendo, che questa pratica si vede giornalmente, che più sono gl'inauertiti, e pazzi compratori, che i pazzi venditori. Non ti scordare quest'auiso, altrimente ti conuerrà passeggiar per palazzi, piazze, e per studij de notari, e pela meuchioni, e con liti perderai etiam che vincesti l'istessa lite: hor pensa com'andarebbe, se perdesti tal lite. Compra dunque la villa: ma vende la casa alla città, con queste cautelle, che t'ho detto, e che ti dirò hor hora.

Altre cautelle, per chi vuol comprare una uilla.

Oltra le predette cautioni, volendo comprar detta villa sicura, auertisci, che non vi sia fiume grosso da passare senza ponte, come Trebbia, Taro, Nure, Pò, e simili cose, che pe'l più delle volte, ò che non si può passare, ò passando si casca nell'acqua e molti s'annegano; gran timore, pericolo, & danno; parmi, che sia questo, per auertirlo bene.

Comprala lontana da strade correnti, e maestre, lontana da tiranni, da torrenti, da fortezze, da rouine, ò dibbie.

Da villa c'hà nome cattiuo: da genti, che fan del ricco, e sono scrocchi, e fan professione di torre la robba, l'honore, & anco la vita al vicino.

Fra tutte l'altre cose, rampicati su'l più alto albero, che sia in detta villa, e sia d'Inuerno, che l'Alberi non habbino foglia, e risguardati ben d'intorno, à mezo giorno, che non sia nebbia: ma chiaro Sole, & se per mala sorte tu vedi fiume, non comprare quella villa; perche etiandio, che sia lontano, può essere, che fra poco tempo sia appresso, e tirata giù da detto fiume, che vuol dire in Greco, Reo, cioè cattiuo, e pericoloso.

Comprala alla grida, fa che quel, che ti vende ti dia con esso seco vn altro conuenditore, alla crida però fatta con tutti i suoi ritrattati instrumentati, secondo l'vso del paese, e fa conto, che quella poca spesa sia vn nulla: però che ella non ti rincresca. Perche simil cautelle fan dormir sicuro, senza le quali resti confuso, e molte volte senza villa mal comprata.

Comprala (s'è possibile) appresso della città, e che vi sia buona strada anco per i carri, che possino anco venir d'intorno: Cosi per esser vicina potrai andarui presto, & à piedi. Si che il tuo Massaro sempre teme, che tu non gli arriui sopra alla sprouista: d'onde auuiene che ti darà manco danno: però si dice, che il Padron in villa è vna gran febre del Massaro, & sanità della massaria.

Compra s'è possibile, che ella sia vnita de campi, & appresso alla casa, siano detti campi. E non sappi mai il tuo Massaro, il giorno, che tu vuoi andar fuori in villa, ne quando vuoi ritornare alla Citta.

Và

Và fuori non sempre da vn'hora, ne da vna sol strada: ma hor di mattina, hor di sera hora à mezo giorno. Quest'hore intempestiue molto le teme il tuo villano, dubitando che non ritroui in qualche frodo.

Così la villa vicina ti riuscirà, per altri diuersi beneficij; perche la condutta s'hà per poco prezzo. Le robbe più vagliono alla villa vicina, che alla rimota; perche la facilità del grano, vino, legna fieno, strami, frutta, e cose tali. Compra verso sera; perche la mattina andando fuori, e ritornando dentro, la sera il Sole sempre ti batterà nella schina: ma se altrimenti, sempre ti darà ne gl'occhi. Comprala ben vestita di alberi, frutti, viti, e casamenti nuoui, fatti in calcina, con suoi pozzo, forno, solari, stalle, &c.

Comprila con le semenze adietro per ogni modo.

Sia più tosto in piano, che in colle, e più presto in collina, che in montagna.

Non sia più lontano di cinque, ò sei miglia: altrimente val più il prezzo della condutta, che la robba, che si conduce.

Che vuoi far di villa in montagna, stando tu al continuo alla città, laui il capo all'Asino, più spendi, che non caui, t'affatichi per impouerire.

Procura dunque comprare appresso, più tosto poco: ma buono, e commodo.

Oltre che auanzerai la caualcatura, e sua gran spesa, ogni giorno stando fuori vn pezzo del giorno,

vedrai

vedrai tutta la villa, chi và, chi viene, chi trauersa, chi danneggia, chi taglia, chi ruba: e così tosto rimediarai.

Comprila dico di terreno buono, da ogni frutto, grasso, e nero, questo fà buon pane, la terra bianca, val poco: ma la rossa peggio: di questa non te n'impedire.

Vuoi conoscere bene, se la villa è buona? guardaci à mezo Giugno, come stan i formenti, faue, e veccie: vedi s'hà bella spica, ò teca, s'ella è lunga, e piena: se la paglia è grossa, e la spica fà collo d'impiccato, dico poco auanti che si mieta.

Non l'andar à vedere di Maggio nò; perche quelle tante foglie ingannano molti.

Se fusse metuto; vedi quante coue, ò fascetti hà fatto, e quanto gran han fatto per ventina, e quant'è la semenza, & essendo battuto, ricerca il medesimo, e vedi se v'è del pagliaio, bella catasta di legna, belle viti, di che sorte; e se sarà possile voglio, che tu assaggi il vino di detta villa: sapendo se si mantiene d'Estate, quanta legna fà, e se v'è alta catasta, quanto fieno fà, e s'hà ragion d'acqua viua, ò morta.

Comprala ti dico, osseruato quanto t'hò detto, che sia buona, e fruttuosa terra, e per maggior certezza tua, vedi detta villa, meno tre volte in diuersi tempi, e distante, com'anco da mezo Inuerno, e quando si scalua, ò pota, e miete; vedrai com'è legnata, com'hà capi le viti, come colano i campi, ò nò,

se

se son morticci, ò sani quei prati, e campagne.

Consegliati con quei paesani contadini in secreto, se quella terra è da grano, ouero dà mattoni, ò da pallottole: apri ben l'occhio à questo, tal volta, che non sij vccellato.

Dicono i Theorici di villa, quel esser terreno buono, che tira al nero, & oue si veggono come albere, salci, & altri legnami d'ogni sorte, crescere presto, grosse, di bracciata, che pontano assai rami in breue tempo: notabile inditio, che da basso vi è humore in abondanza: ilche non auiene à certi terreni rossetti, arenosi, ò sabbioniti. Hor quanto à queste cautelle bastano.

Dell'aria buona.

NOn basta, che tu compri la tua villa in buono terreno; con le sopradette circonstanze: ma di più t'auiso, che tu la compri ancora in luoco, doue sia aria buona: E più importante l'aria buona, che la terra buona.

Che vuoi tu comprare villa, ou'è l'aria infetta, maligna, ò pestilente? là doue sino i volanti fuggono, perche non vi ponno habitare? e sino le piante vi muoiono.

E se vuoi villeggiare per quattro mesi dell'anno, con tutta la tua famiglia, non vedi, che per tal aria si danneuole, ti conuerrà tutto'l giorno mandar alla città per barbieri, medeci, medicine, cassie, siroppi,

pi, in cristieri, e simili odiose mercantie?

Poi fatto'l seminato, verrai alla città, oue tutto l'anno sarai amalato: cō pieno il capo di quell'aria si velenosa. Perciò se tu sarai giudicioso Padre di famiglia, auertirai molto bene, spendere bene i tuoi danari in vna villa d'aria grata, piaceuole, e che sana l'infermi, e non ch'inferma i sani.

Sia dunque l'aria nō corrotta, ne da paludi putre fatta. Non troppo calda, ne troppo fredda: non troppo humida, ne troppo secca: ò stemperata; non troppo scoperta, ne troppo adombrata: non troppo alto, ne troppo vallato; perche da questi estremi generasi aria cattiua, che con l'alito spirando, e respirando, entra nel corpo humano, e principalmente vassene di lungo al cuore che da si trist'aria vien inuolto, e resta tutto tristo, e indisposto, e malinconico: il qual amorbato, tali rēde tutto'l corpo, e qual presto diuiene gonfio giallo, senza appetito, e presto finisse i dì suoi. Questo è il frutto, che hai cauato dalla mall'aria della tua infetta villa: ma l'aria buona, e sana, se tu sei infermo, tosto ti purga, e ti risana: ti tiene allegro, ridente, colorito, tutto grassato, pinotto, & con buono appetito.

Ma tu mi dirai, come potrò io conoscere se l'aria di tal villa è buona? oh te lo dirò io, dall'effetti conosconsi le cause: Come dal fumo, si conosce che v'è fuoco.

Dicono i naturali, che quell'aria è sottile, e buona, che subito nascosto il Sole, si raffredda, e subito nel-

nell'apparire si riscalda, come quella, ch'è facilis appræhēsionis; dicono: Ma l'aria grossa, paludosa serpentina, & infetta, opera all'opposito, ti costringe il cuore, che à pena puoi fiatare, e vedendola come antro oscuro, ti fa malenconico.

Si conosce l'aria buona della villa, quando gli huomini vi căpano assai, robusti, coloriti, rossi, donne belle: e polite, e che ballano, ò cantano volentieri: questo è un euidentissimo segno dall'egro cuòre, e di buon'aria.

Quando alle loro vicine hosterie vi si balla, i giouani concorrono tutti vestiti da festa, con la penna del gallo nel suo capello: e che sono armigeri, e fra l'altre cose, quando han buona voce, nell'Aurora leuandosi per dar mangiar à buoi, che nel mezo dell'aia vociferano così forte, come il cane che abbaia alla luna, e quella voce ribomba 2. e 3. miglia: ottimo segno d'aria sottile, e buona, tanto cacciano quella gran voce, perche hanno buono stomaco, petto, e fianco.

Quell'è buon'aria, doue i fanciulli presto si snodano dalle fascie.

Ma che, così presto imparino à caminare, e fauellare, correndo dietro alli animali col bastone, essendo eglino per anco, così pargoletti, e piacciuti. Effetti infallibili d'aria grata, sottile, allegra, e buona.

E se vuoi piena informatione di ciò, e del remanente, inuita à disinare con esso teco vn contadino, vicino là di quella villa, e dagli ben da bere, che lui ti dirà il

rà il tutto, e senza menzogna, e ti ragguaglierà d'ogni cosa, e della qualità, e quantità del terreno, dell'aria, dell'acqua, del vino, del grano, della legna, de confini, ti saprà mostrare sino dal primo all'ultimo termine di detta villa.

In questo modo, spero che non sarai ingannato nel cōprare la uilla, e per aria infetta, non t'occorra stentare, ne litigare con la morte, ne dar guadagno à medici, ne manco à speciali.

Raccordandoti di quel detto Catonico à questo proposito.

Aria buona, e terra buona: chi compra altrimente, è degno di catena, ò almeno d'esser messo sotto tutella de parenti suoi.

Se è posſibile, la tua villa habbi acque aſſai, e bone.

COmpra la tua villa in parte abbondeuole d'acqua uiua, e uicina: l'acqua dicesi abbondanza, & hauer penuria di quel che Dio hà creato in tant'abbondanza, quindi gran danno nasce alla pouera, & arida uilla.

Non sai ch'in Latino si chiama Aqua? nome composto d'una propositione, e d'un relatiuo.

Che ci uuol dire della qual acqua ne nasce abbondanza d'ogni cosa attinente à uilla.

E doue non ci son quest'acque, la uilla frutta la metà meno.

Con-

Con l'acqua inasti tutta la uilla, dai bere commo damente col fiumicello, che ti scorre à canto al cortile, ad ogni sorte di animali, grossi, mezani, e minuti: oltre che la Massara laua meglio, con più nettezza, e con manco spesa i panni lini della famiglia, quando fa bucato, e con molto meno fatica, e con più prestezza, e candidezza.

Non ti parlo poi del beneficio, che sentono i porci d'Estate in rifrescarsi bene ad ogni lor uoglia, le pecore, capre, le galline, i polcini, che con questo si leuano la pipita.

Ma le radici de legnami, non uedi come tirando quell'humore à se fruttato bene?

Non uedi come l'Oche, & Anitre si godono, nette, polite, e grasse, tracchegg iando; e pascolando per l'acque?

E senza quest'acqua, come farai letame assai nel tuo cortile? e buono?

Intorno al cortile dunque procura, che ui scorra questo fiumicello: che anco seruirà per buona siepe, riparo, e muraglia, che terrà lontane le brigate, che indi passano: oltre che affocandosi i fenili (che Dio non uoglia) hai quì pronto il proprio rimedio.

Ti seruirà ancora per risciaquare le gambe à caualli, à buoi, & à i figliuoli la sera, prima che la Massara li metta à dormire, I contadini si gli lauano dentro le mani, e qualche uolta i piedi: ma più tosto le uanghe, zappe, & altri sudici instrumenti, e uasi rustici.

Man-

Mancandoti questa commodità d'acque uiue, per ogni modo ti conuerrà supplire con acqua de pozzi, ò de pozzoni, oue colino acque piouane, ò con belle cisterne.

L'acqua del pozzo seruirà per le cose humane: quel redutto d'acque nella pozza, seruirà per bere le bestie per Oche, Anitre, pollami, e per molt'altri seruitij.

Doue non si può beuer acqua di pozzo per trop p'altezza, faccisi ad ogni modo la sua cisterna, ben fabricata, & in commodo loco, che si poßino raccorre l'acque piouane, che da tetti scendono.

E ciò in collina, ad ogni modo bisogna.

E chi potesse hauer qualche fontanella, per condurre alla tua uilla, ò che bella, & util cosa, perch'ella seruirebbe e per bere, e per lauare, e per adacquare la uilla, in certi tempi, luochi, e stagioni.

L'acque buone son queste.

L'Acque, che nasce da saßi è buona. L'acqua, che uien da fiumi netti, è buona.

L'acque de fiumi, e fonti, che scorrono uerso il Leuante, sono buone.

L'acqua è buona, quando è chiara, limpida, e sottile, con cui tosto si cuocono i legumi.

L'acqua più leggieri, quell'è la più perfetta, l'acqua piouana, è tāto sottile, che per la sua troppo sottigliezza tosto si corrompe. L'acque de pozzi, sono cosi-

cosi là: secondo la vena d'onde che scaturiscono.

L'acqua sarà godibile, quando che da paludi, ne da vena sulfurea verrà: ma più tosto haurà bel colore, non fangosa: ma più tosto limpida, e bianca.

L'acqua, dicono alcuni, douend'esser buona, sia all'opposito del vino, cioè, non habbi ne odore, ne sapore, ne colore.

L'acqua è buona, quando d'Inuerno è calda, e d'Estate ella è fredda.

L'acqua buona, da suoi effetti si conosce: quando, che'l miserabile contadino ne beue tutto l'anno, per sua mala disgratia: Con tutto ciò, tu lo vedi sano, fresco, dopo'l disinare rosso, ride, salta, canta, vocifera più d'vn Pauone, e con tal voce campagnuola, Stilla sino al rimbombo ch'arriua alle Stelle: e netto di gola, non gli duole mai il capo, ne meno lo stomaco: non si gli gonfia il polmone, non patisce dolor di corpo, ne di fianchi: non sente renella, ne pietra, ne hà difficoltà orinando.

Non è si tosto giorno, che mangia, come affamato, poi tira quattro sorsi d'acqua, e vassene via saltando, e cantando tutti questi sono inditij manifesti, che l'acqua è buona.

Et à sorte, che l'acqua nõ riuscisse mò cosi buona, per gusto del contadino, non te ne torre molto fastidio: perche il rimedio, con poca spesa è parecchiato.

Dico se l'acque fussero quasi velenose: perche il cõtadino ha in pronto triacca, che gli leua ogni bruttezza, & à questa, agli, porri, cipolle, scalogne, &c.

Cauto instrumento della compra della uilla.

HAuendo villa, che hai visto, tutte le sopradette qualità, ò in gran parte (è impossibile, che vna villa possa hauer tutte le dette qualità) e che sia almeno appresso, habbi buone strade, e sia vnita di buona terra, & aria: & che stando alle fenestre di sopra tu la possi scoprire; Io credo, che tu la potrai comprare.

Però trattando del prezzo, auertissi à non esser corriuo, và piano, e cauto.

Mostra esser freddo, e non n'hauer molta voglia.

Scopregli i difetti, imperfettioni, & incommodi, se ne hà: cattiua strada, teme la nebbia, il vino non si mantien vn'anno.

Casamento vecchio, e murato in creta, i campi morticci, e distanti, si che frutta poco.

Saran queste occasioni di fargli abbassare il prezzo, e tanto più, se fusse lontana, con cattiue strade.

Compra buon mercato; se vuoi parere buon negotiante: e piacendoti la villa, non ti vinca l'auaritia, e se ti commoda, spende allegramente.

Colui che vende, ti dia vn'altro conuenditore, s'oblighino de euictione, in solidum, in amplissima forma come dissi di sopra.

Tù compratore della villa, fa che'l tuo Notaro

sij

sij rogato dell'istrumento della compra: e sia reuisto prima, che si recita dal tuo Auocato, ben cautellato, e presente quando si recitarà.

Perche chi vuol ben pagare, procuri ogni sua sicurezza.

Dagli più danari alla mano de contanti, che sia possibile, quello gli resti, non pagare à 7. per cento: ma al prezzo di quello, che s'affitarebbe quelle terre, ad ratam d'vn tanto la pertica, cioè, della cauta di quelle.

E sappi, che chi bene istrumenta, dorme sicuro.

Ma se l'istrumento zoppica, ti sarà fra diece anni, tolta la villa, e come disperato morrai: per esser stata fondata la tua compra sù l'argento viuo, hauendoti colui venduto cosa, che non era sua: già impegnata, con sopra danari à censo, creditori anteriori, altra vendita, con patto, &c. dote, depositi, conuentioni, e simili garbugli, che ti faran parere vn'oca con poco ceruello.

In tanto, credendoti d'esser bene à cauallo, tu ti ritroui à piedi, con le mani piene di mosche. Però studia bene questo libro, e fà quanto t'hò detto, che così mi darai mille beneditioni.

Auertisci molto bene à quest'altro passo: Compro, c'haurai questa benedetta villa, e se fusse ignuda, senza casa, & alberi, non la vestire subito non gli fabricare, sino ad vn par d'anni: anzi se vi fusse qualche grossi legnami, taglia dal piedi, e questo sarà vn meglio impossessarsi: In tanto, se qual-

cuno pretendesse, che la compra tua non fusse buona: comparirà, e se per sorte la vendita non andasse innanzi, haurai questo, che non hai speso in fabrica, hai goduta la possessione, & hai goduta quella grossa legna: in questo modo non si può perdere molto: e fra tanto ti farai pratico della villa tutta, de campi, e domestico di quell'aria, e sito: si che non comparendo chi s'opponga alla tua compra, fatto pratico potrai cominciare allegramente à far i tuoi disegni della fabrica, per detta villa, come diremo quì sotto.

Sito per fondare la casa della villa.

PEr certo, che non è poco sapere, e ben giudicare al Padrone di famiglia, fra tutta la villa, e sapere trasciegliere il sito, ò luogo migliore, e più commodo, per fabricare il casamento di detta faticosa villa.

Perche quest'è la prima pianta più nobile, e necessaria che s'habbi à piantare nella tua comprata villa.

Ho visto alle volte certi ignorantacci fabricar case, in lor uille, in siti totalmente sproportionati, bassi, humidi, pericolosi de ladri, de fiumi, di fuoco, de lupi, de serpi, & altre simili cosaccie, indegne di uista, e pensieri.

E queste cose l'ho osseruate in moltissimi paesi: massime andãdo per due uolte à Napoli, per ordine del Reuerẽdissimo General nostro Gio. Battista Rossi, Rauen-

Rauennate, e per ordine dell'Illustrissimo Sig. Protettore nostro Cardinale Pinelli. e stando là per Priore, e Vicario Generale di quel nostro Conuento si magnanimo di Napoli, oue caualcando anco per lo Regno, io consideraua le uille, e fabriche sue, uedendo cose in uille mal piantate per conto del sito, e uedendone anco di ben situate, in cui mirando, tutto mi godeuo, di si degna uista, albergo, e commodo, si per Padroni, come anco per i suoi lauoratori contadini.

Conuien mille uolte pensare, discorrere con più muratori, & ingignieri, & anco sarà bene far ragionare i contadini, & intendere il parer di tutti, oue gli parrebbe bene, & meglio piantare la casa di detta uilla.

Questo giudicio non si può far bene, se prima non si ha in pratica famigliare, tutta detta uilla, e sito.

Perche conuien considerare, che la casa della tua uilla, non starà bene; essendo fabricata nella più bassa parte di detta uilla, ou'è aria pessima.

Non stà bene sita appresso à publica strada.

Non mi piace ne anco che ella sia fondata appresso ad altra casa, di uilla d'altri: ma sta meglio da se sola.

Non stà bene appresso à fosse di qualche fortezza, oue sempre son serpi, rospi, tarantole, scorpioni, & simili bestie pauentose.

Non stà ben'appoggio à Chiese, per buoni rispetti deuoti; oltre che iui d'intorno sempre u'è humido, os-

ſa di morti, e coſe ſimili degne di gran riſpetto, e riuerentia.

Non ſtà bene ſotto d'vn alto monte, ò folto boſco, verſo niun'hora, nè in capo della villa, perche è poi troppo diſtante dell'altro capo: ma meglio ſtà verſo il mezo.

Piantala dunque, e fabricala, giù di ſtrada maeſtra, oue è ſtrada campeſtra.

Perche ſita ſu ſtrada maeſtra, ſarà com'vn'hoſteria, albergo, e ricetto commune: oue concorrono diuerſi, che ti rubano, e danneggiano, in diuerſi modi, & coſe.

Non ti curare che ſia in buono terreno, ne doue ſia bon'acqua: ma falli ou'è buon'aria: perche quanto all'acque al fine, pozzi non mancarono.

Piantala in alto ſito più che ſi può; e cauando la fondamenta, ſempre getta tutto quel terreno dentro in caſa, fenile, e ſtalla: così la caſa rimarrà più alta, ſana, arioſa, e ſicura dell'aquarij.

Se vi fuſſe qualche alto ſito di ghierrone, e zerbido, forſi non ſarà male ſeruirſi di quello, per tal ſito: perche ſeruirà con molt'vtile.

Quanto alla grandezza, conformati alla proportione della villa. Se ſarà gran villa, gran ſito, torrai: ſe la villa è poca, ſenza ſperanza d'aggrandirla, baſtarà poca fabrica.

Perche non ſtà bene à gran berretta, poco ceruello.

Non mi piace che le caſe in villa ſiano tant'alte,

te, ne bianche, ne superbe: ma più tosto di fuori brutte, e di dentro se non così belle, almeno buone, sicure, & con tutte le sue commodità.

Perche essendo così belle, & alte, si veggono di lontano, e sino i soldati gli corrono à far del male.

Sia però fabrica in calcina, non di creta: acciò che perpetua.

Sia il sito sempre, che l'vsci, fenestre, e portico, risguardano verso mezo dì, ò ver nona, parte allegra, e sana.

Sù l'entrata del cortile, sarà il fenile, poi la stalla, poi la casa del Massaro, poi la casa del Patrone, con sopra la colombara: così sarà netto sito quel del Patrone; come lontano dalla stalla.

Se'l Patrone è ricco, verso mezo dì, saran le stanze di sopra per l'Inuerno: e verso nessun'hora, quelle per l'Estate fresche, e piaceuoli.

Si che stando il Patrone da basso sù l'vscio sotto'l portico, e di sopra alle fenestre, vedrà tutti'l cortile, anzi vorria che la colombara hauesse quattro fenestre, per poter meglio scuoprire tutta la villa, chi và, chi viene, e ciò che si fà, iui d'intorno.

Dentro luochi del Signore, vi vorrei ogni commodità, che si sappi desiderare, acciò che il Padrone più di buona voglia gli habiti, non curandosi tanto, de commodi della città: hauendoui camere fresche per l'Estate calde pe'l Verno: camere appartate per le donne, per i figliuoli, per lo Maestro da Scuola, per le donzelle, serue, & anco per

qualche amico, ò forastiero, quando che occorre, perche ciò facilmente auiene, come ogn'vno sà.

E che quest'apartamenti, si terreni, come d'alto, habbino i suoi vsci con ferri, e chiaui, con sue finestre alte, strette, con ferrate ben accommodate, e sicure perche sicuro, si vi potrà habitare.

Quiui verso l'aia, al mezo giorno, vi si facci il suo bel granaro, con vsci, fenestre, e chiaui sicurissime: oue il grano starà sano, e fuori de pericoli de ladri, e verso austro stianui altre fenestre, come spiragli, per dar nuoua aria, al granaro quādo è bel tempo, aprendo di quà, e di là: ma la sera sian tutte chiuse propter metum latronum: e di giorno per le galline, e passare.

Auertisci à questo molto, quando il contadino porta la robba in granaro, habbici cura, che se non vede niuno in casa, ti rubarà facilmente, ò pane, ò vino, ò altro: ad ogni cosa s'appiglia. Il villano è come vna bestia mal sicura, à cui sempre conuiene hauergli l'occhi alle mani.

Stanze del contadino, con i portici.

DOpò le stanze del Padrone stabilite, siegue la camera, e cucina del Massaro: La Camera, ò più, seran prima per il Massaro, e sue donne. Siano bē commode, acciò possino la notte riposarsi, e leuar per tempo alle facende: dopò le quali siani la cucina del fuoco, oue d'Inuerno stiasi col desco à mangiare

giare con tutta la fameglia: questa stanza non vorrebbe meno di dieci passi per ogni verso, acciò tutti à tauola vi capino, e non s'affuochino: e che questa cucina habbi due fenestre l'vna di quà, e l'altra di là, assai larghe, alte, schianfate, e con sue ferrate, si che stando fuori non si possa da dette fenestre veder in cucina, qual vuol essere chiara, acciò si vegga à far netta cucina, mondando, lauando, & cobendo.

In questa cucina non si vi stia fuoco mai per scaldarsi; perche la stufa del contadino è la stalla, così s'auanzano assai legne, & il Padrone ritrouando il contadino in cucina al fuoco, gli gridi, & lo scacci alla stalla, oue nettarà i buoi, gli accommoderà il fieno, ò mangia nel presepio, lauarà la coda à buoi, e gli stroppicierà, scaldandosi senza legna di cucina, e molto auantaggio.

Con questo s'intende, che ancora il Massaro habbia vn buono, largo, e sicuro solaro con sù vn grosso ferro, e buona chiaue, che non vadi se non in mano del Patrone, e non la fidi ne à Moglie, nè à figli, perche gli castraranno il monte del grano.

Raccordandoti, che quando la tua villa haurà commodi casamenti, non ti mancaranno mai buoni lauoranti Massari.

Ma per i tristi, & incommodi casamenti, molte volte auiene, che non si ritroua Massaro, e la villa vassene alla zerbijna.

Ogn'anno fà riueder i tetti de tutte le case della villa e bisognãdo, siano ricoperti: à fine che le farine, se

me

me, fieno, e vettouaglia del pouero contadino, non gli vadi à male: perche patendo il Massaro, patisse la villa, col Padrone di quella.

E mancando, questo sarebbe vna larga strada da far fuggire sino à cani della tua villa.

Perche doue non è pan,
Anco i cani se ne van.

Però stà vigilante, à questo, che vi sia vn bello, & lungo portico, auanti la casa del Padrone, e del Massaro: sotto di cui, si starà al sole all'Inuerno, e terrà asciutto l'vsci delle case, e sotto pure si vi porranno mille cose à tetto, & in gouerno.

Peggior cosa non si può vedere, che casa senza portico, e vite senza palo.

Perche si chiama portico, perche si gli porta sotto più cose, & arnesi di villa.

Meritamente in lingua Francese al portico, si gli dice Gallero, che vuol dire capello; è il portico alla casa, come il capello all'huomo. In Spagnuolo Portal, si gli dice, aportando.

Et in Greco chiamasi Stoa, cioè, stufa: perche tiene stufato la casa, e calda.

E quiui sian ogni sorte d'arme, che portano pace.

Poi dietro alla casa, verso niun'hora, fagli vn'altro portico per le botte, tine, e per far i vini, e sia murato d'ogn'intorno, per sicurezza del tutto, e che d'Inuerno per le pioggie, e d'Estate pe'l gran caldo, vi stiano sotto in gouerno carri, arati: erpico, con vn luogo particolare, per vanghe, zappe, seghe,

con

con arme rusticane.

Altro portico.

S*Arà bene, che vicina alla ſtalla, & all'aia, vi ſia vn portico, ò caßina per metterui ſotto il grano da battere, che ſarà, ſotto del medeſimo portico ſi gli riporranno la paglia d'ogni ſorte, vecciumi, fauuli, & altre mangie per le beſtie, oue ſtando quiui aſciutte, ſaran conſeruate ſaporite, e commode alla ſtalla.*

Oltre che ſotto detti caſſari, ò portico, d'Eſtate ſi vi metteranno ſotto i beſtiami di notte al coperto, & al freſco: e piouendo, altri animali, come pollami; ſi vi trattengono ſotto al caldo, ò al freſco.

Eſſendo che quando ſi batte, venendo acquatoni ſprouiſti, ſubito ſi gli può gettar ſotto, la pagliuola.

O che ſi gli fa ſeccar ſotto le noci, le ghiande, le graſpe, e vinacciuoli.

O preſto ſi gli corre ſotto à tetto con vn carro de ſacchi pieni, ò carro di fieno, paglia, legna, e ſe gli mettono ſotto i melicacci, da ſcaldar il forno.

Della ſtalla, per le beſtie bouine.

T*Rattaſi dell'impoßibile, che vna villa poßi hauere tutte, le ſue compiute commodità: Tuttauia ſi debbe sforzare il Padre di famiglia, farle*

farle più acconcimi che sia poßibile: maßime nelle cose necessarie, fra quali vna è la stalla, stanza senza cui, non si può senza; però faccisi accosto alla casa del Massaro (per maggior commodità sua) vna buona stalla, capace di tante bestie, quanto bisognano sudetta villa, e vn poco di più.

Ch'ella sia murata in buona, e fresca calcina: tengasi più alto, che si potrà il solato della stalla: che vi siano le sue fenestrelle dalle parti, oue i buoi tengono il capo, sian alte da terra vn braccio, larghe ver di fuori quattro dita, e non più: ma ver di dentro, siano ben schianfate, dico più di vn braccio, perche entrarà più lume: & vscirà più facilmente quel puzore, e fumo fetente.

Che l'vscio della stalla, sia appresso alla casa del Massaro, che vi sia dinanzi il suo portico: che detto vscio habbi cancari, ò arpioni großi, e ben murati, e che l'vscio sia di tauole doppie, e che di dentro si poßi serrar bene con due grosse stanghe, che si nascondano nel muro.

E che ver de fuori, habbi sù vn grosso ferro, e grossa chiaue, acciò che i ladri non ti rubino qualche grossa vitella, ò più belli buoi, che vi sono dentro.

Così il Massaro potrà dormire in casa sicuro, non dormendo niuno nella stalla, come alle volte auiene.

Che i fossadelli sian fabricati con buoni, et interi quadrelli ben cotti, e quasi fregni, che la calce sia fresca nõ troppo magra: e che si fabrichino larghi, et alti

ti secondo il solito: e questo faccisi à meza Estate: poi coprinsi bene di pagliaccio, & hauran tempo quattro mesi à far buona presa, non stando le bestie nella stalla à quei tempi caldi.

Le traui della stalla, siano alte tanto che vn'huomo commune, non tocchi à pena col capo: perche quanto sarà più bassa, tanto più sarà calda d'Inuerno: di sopra sia il suo solaro fatto con buone stanghe, ò tauolon ben congiunti, che le paglie non pendino giù, al pericolo del lume, ò fuoco.

Tre braccia sian lontane le traui maestre l'vna dell'altra: perche quanto più saran appresso, tanto meglio si potrà stradare, & immoltare, con legni più curti, e manco si piegaranno.

L'andito della stalla, fra vn fossadello, e l'altro sia da quattro braccia poco manco. L'vscio della stalla, se sarà stretto, tanto più sarà calda la stalla d'Inuerno: basta che v'entri vn bue: perche si giungeranno sotto il giogo fuori della stalla, oue anco si disgiungeranno, volendogli mettere sù.

Basta che sia alto tre braccia, e mezo, e niente più, & da basso habbi il suo buono battente, ò cortellata; oue s'appoggi, e batti l'vscio, e questo serue per fortezza dell'vscio, e perche il freddo non v'entri, per di sotto à detto vscio.

Se la stalla fusse in volta: molto meglio sarebbe: come più stabile, & non pericolosa del fuoco; e di sopra quel fieno, ò stramo non patisce la puzza della stalla, che và sù, e lo fà sapere di tanto: Cosi sarebbe

più

più calda, oue più si godono le bestie, & il contadino vi stà più volentieri, e non stà sotto al camino, ad abbrusciar la legna del pouero Padrone.

Grand'vtile ne sente il padrone nella legna, quando, che il contadino ha vna buona, e calda stalla, oue in luogo si trattengono in filozzo; raccontando certe loro fanfugole, che non hanno ne dritto, ne rouerscio.

Tuttauia si riscaldano bene sotto sopra, e da ogni fredda parte.

Le mangiatore sian alte 3. palmi, e manco di tre larghe, siano solate nel fondo di tauole, acciò che mangiando le pulle de vccise, faue, e simili, non vi sia poluere, che molto gli offende il polmone, e gli genera gran tosse, e danno.

Auertisci, che galline non stiano nella stalla, sù le Mangiatore, perche con lor piedi sporchi, penne piliccioni, e sterco amorbano le mangiatore, si che stancano i poueri faticati buoi, che non ponno per quella puzza ne anco mangiare quel fieno, ò pulla: che v'è dentro.

Intendimi, ò Cucchino, vna penna basta far morire vn bue.

Ne manco porci s'accostino alla mangiatora, ne manco nella stalla; perche lo sterco di porco amalato, genera mal di peste, e genera mal di verme a caualli.

La stalla sia asciutta, e sotto i piedi di dietro de buoi, tiengli asciutto; perche quell'humido, ò lettame,

me, gli fà marcire l'vnghie de piedi.

Nella stalla la lucerna sia sempre attaccata basso, sotto d'vna traue forte, e sotto non vi sia paglia.

Non si metta mai lucerna sopra paglia, ne manco sopra il presepio, taluolta che non cadesse fuoco, di cui sempre bisogna temere.

E quando le donne vengono alla stalla con lumi; habbiano sempre l'occhio al fuoco, stando lontano dal pagliaro, ò da fenili.

E smoccolando la lucerna, guardasi bene, doue casca quel fuoco, tosto sia calpestrato, ben spento.

Ogni doi giorni si monda la stalla, e quel lettame portasi lontano più, che si può: ma lontano dal pozzo, acciò quel marciume non coli in detto pozzo, come t'accennai poco di sopra.

In quei gran freddi, tengasi la stalla ben coperta di sopra, ò come dicono, stradata, e l'vsci tengano chiusi più che sia possibile; perche la bestia bouina teme molto il freddo, & il caldo molto giouamento gli apporta, dico d'Inuerno.

Ti come anco per l'opposito, d'Estate il fresco di notte, e di giorno, gli ristora tutti, e consola, massime i poueri buoi, che tutto'l giorno lauorano.

La pilla del letame stà bene verso nessun'hora, perche non puzza tanto, & il letame meglio marcisse.

Due pille di letame stan bene, per non meschiare il lettame vecchio, col nuouo.

Ogni

Ogni sera si serra la stalla con ferro, e chiaui; non fidandosi mai lasciarla aperta.

Dico poco di giorno, manco di notte.

Della cinta del cortile di uilla.

VNa buona muraglia d'intorno à tutto'l cortile, si chiama Dormi sicuro.

E però stabiliti tutti i casamenti della tua comprata villa, procura ad ogni modo (se tu puoi) fargli vna cinta di muro buono, dico in buona calce, & alta materia, à ciò bisognosa.

E tanto più, essendo la villa in campagna, remota da vicini, da cui, venendo la notte malandrini, non puoi hauer aiuto.

Prima dunque, per star sicuro in casa. Pianta vna bella porta capace d'ogni gran carro di fieno, ò strame, con il suo tetto di sopra; con buoni arpioni, & vna buona porta, che giri facilmente, con il suo gran catenaccio, e chiaui: e che ogni sera vn garzone à posta, detto il portinaro, ad hora competente; la serri, à ferro, & à chiaue.

Sù detta porta, ne canti della muraglia, vi siano qualche imagini de santi, ò di N. S. e della gloriosa Madonna, à fine che il material contadino, entrando, ò vscendo gli faccia riuerenza, dicendo ogni dì, qualche oratione, con segnarsi, e star da Christiano, e non da bestia, come molti indeuoti sogliono.

Et

Et anco occorrendo che non poßino andare à Mes-sa, faccino qualche lor oratione, ò dichino la corona, auanti à dette sacri imagini, e ciò almanco in giorno festiuo, e questo si facci per ogni modo, douendosi sempre proporre l'honore di Dio, all'honore, & vtile del mondo.

E non potendosi far tal muraglia, di tanta spesa, ad ogni modo faccisi vn gran bel fosso, che cinga tutto detto cortile, con viua siepe doppia, di spini bianchi, ilche molto seruirà per custodia del cortile: Atteso che quiui sono i cani, che ad ogni poco di strepito, saltano sù, destano i dormienti contadini, quiui su finili, e stalle, sentinelle assai sicure.

Ma per maggior scorta, siano sempre quiui sotto'l portico su d'vn rastello, in publica prospettiua, arme, ronche, meze picche, spontoni, spadoni, stocchi, e cose tali, che in mirarle pauentano, chi benißimo le considera.

E tengono i ladri, e furbi da lontano, e gli fugge la voglia di notte à rubar tal cortile, si ben fornito d'ogni sorte d'armi.

Però parmi ben fatto, che il contadino si diletta non di arme rustichè: ma ciuili ancora, come scaricare archibugio, e cose tali, almeno due volte la settimana: il cui furore vdendo i ladri, non si ci accostano: ma più tosto van in là.

Cosi il cortile, l'horto, il giardino, con suoi frutti, e le vigne, non sono tanto danneggiate.

Ecco il beneficio dell'arme, quanto egli sia.

De Capitoli fatti; con il nuouo Massaro della tua Villa.

STabiliti i casamenti, e cortile della tua villa, se non hai Massaro, mette fuori le cedule: comparso il nuouo Massaro, dagli i tuoi Capitoli in scritto, de i patti fra voi.

Ma t'auertisco molto bene in questo, che importa molto, fa che detti capitoli, e conuentioni fatti fra voi che non siano troppo asperi, rigidi fantastici, & insopportabili. Perche non stà bene.

Il buon pastore, tosa le pecore: ma non le scortica. Munge il latte: ma non il sangue.

Cosi tu, ne tuoi Capitoli, hai da far cosa, che il pouero contadino ci possa stare.

Capitoli honesti, Capitoli ragioneuoli, e con amore, e carità.

Si che vna, e l'altra parte, gli possa stare, mantenere, & amicheuolmente perseuerare.

Non stan bene tante grauezze, contro del pouero Massaro, come carrezzi, capponi, oua, polli, butiro, cascio, fieno, paglia, animali, polloni, noci, castagne, vue passe, scoppe, frutta, e cose tali.

Ohime, quando il pouero contadino sente leggere sù lunga filateria di Capitoli, resta più morto, che viuo.

Quando ch'ei sente tanti item, item, item, gli fugge in tutto la voglia d'esser tuo Massaro, accorgẽdosi egli, che tu lo vorresti scorticare: volendo la metà

d'ogni

d'ogni cosa, che nasce sù la villa: poi vuoi ancora di più tant'altre appendici, ilche è impoßibile, che'l pouero contadino possa far quello, ne accettar tali Capitoli.

Ma nota questo, che se il contadino accettasse tutti quei tuoi Capitoli sì numerosi, e fantastici, di, e tieni per certo, che tu sarai mal seruito, e non ne vuol far niente, perche promette assai per non atten der niente, ò poco.

Ma per l'opposito, se vorrà, & accettarà pochi Capitoli, è da credere più à questo, col poco; che à quello col molto.

Cosi fatt'i Capitoli honesti, vi potranno stare ambedue, cioè, il Padrone, & il Massaro, quale potrà anco facilmente perseuerare.

Perche trista la villa, d'onde ogn'anno, ò poco meno, se ne parte il Massaro, e per lo contrario, felice è quella villa, c'ha sù il Massaro natiuo, e vecchio: perche la lauora volontieri, come che sua propria el la fusse perciò disse vn grand'Agricoltore fundum fœlicißimum dicunt esse, qui Colonos indigenas habet, cioè, iui nati. Et annua mutatio Coloni peßima.

Se dunque vuoi vn buono Massaro; e che perseuera in lunga con amore, & vtile su la tua massaria, prima fagli piaceuoli Capitoli, e pochi: fa che egli habbi prima licenza dall'altro suo padrone, e questo sappilo di sicuro.

Non t'assottigliar tanto, ne contrastar seco, per vn paro di tristi polli, ò anitre, & vn'oca pelata.

Sappi se'l passato patrone ha debiti, e se è huomo cauiloso, ò di buona pasta, quanti sono di numero in fameglia: quanti maschi sono, e quante femine, e di che etade, e se lauorano volontieri, e se son quieti, ò bettolieri, e tagliacantoni; E quanto tempo son stati sù quella prima villa, e perche adesso si partono: e che animali hanno, e che debiti ancora: quanti buoi, vacche, giouenchi, e porci, troie, pecore, caualli, asini. Se l'hanno in socida, ò se son suoi: s'hanno de patroni souentione, ò prestanza: e se quelle bestie, & animali son suoi, ò di chi sono.

Sappi da lor fidati vicini, se son persone quiete, genti da lauoro, ò da buon tempo, se s'intendono d'agricoltura: ò se son spadaccini, e scauezzacolli: e se son gente infami, ò d'honore: perch'essendo gente di mal affare, via cerchisi altro, veder i suoi buoi se han merda in corpo, e come stanno in arnesi rurali. Così piacendoti loro con tuoi Capitoli piaceuoli, facilmente sarete d'accordo: il villano con più amore entrerà all'impresa, con sollecitudine, e pensieri buoni.

E se trattando seco, egli non t'honorasse mò, come egli dourebbe, e tu meritaresti: non per questo ti turbare: ma sorridẽdo dirai, horsu il vassello dà di quello c'hà; perche in somma bisogna spendere la moneta, per quello, ch'ella vale; E se anco ti togliesse qualche cosa del tuo non ti rompere, fa del cieco; perche ti uerrà vn dì fatta, si che vna mano pagarà il fornaio.

Ti dico ben questo fra tutte le cose, che non ti lasci mai intendere al tuo Massaro, che lo vuoi scacciare

re dalla tua villa, perche sapendo lui questo, ti riduce la tua villa, in ultima rouina, come fanno i soldati quando s'hanno à partire dal loggiamento.

Hor dunque fa Capitoli competenti, per ambe le parti, chiari però, che t'habbi à lauorar la possessione da buono Massaro, con i soliti solchi, e seconda la buona usanza del paese.

Perche, in verità il Padrone della villa, nō può hauer la peggior noua, che l'hauer sù la sua villa un tristo Massaro, ignorante, negligente, scrocco, e leccardo. Ma peggio quando è cauiloso, contentioso, e litigoso: anzi molte volte sono scauezzacolli, & ultima rouina de Patroni. Si che si può ben dire:

A furore rusticorum libera nos Domine.

Si che essendo il Massaro buono, e quieto, stai d'animo buono, assicurando anco la tua persona, sperando far buona cauata della tua villa, gouernata da persone pratiche: godendo in consolatione, & allegrezza.

Non mancando però far certe carezze honeste al pouero Massaro, & anco à suoi giouani quando alle volte vengono alla città, perche di quì molto bene ne nasce.

Voglio dire non gli dar pane da cane: ma da Christiano, e da tuo buono Massaro.

Perche ancor tu quando sei in villa, sei nelle mani loro, e pon molte volte diffenderti da nemici tuoi, e saluarti la vita.

Sono là fuori, come tue sentinelle, e come tuoi soldati, sotto della cui ombra, tu riposi, e dormi al sicu-

ro: però fanne conto di loro, se vuoi che loro faccino conto di te, e della tua villa.

Ramentandoti quando, che tu sei in villa, con tutta la tua numerosa famiglia, porta rispetto, alle donne del Massaro, come alle tue, e niente meno; perche in questo fatto il villano è sospettoso.

Non gli essere vna febre continua fuori in villa: con farsi dar del loro butiro, cascio, oua, fieno, polli, e cose: non gli dire, ne gli fare ingiuria: ma ciaschedunò sia honorato respettiuamente.

Non gli siano rubate sin l'oua di sotto alla gallina. Ma che lui tenga il suo pollaro serrato à chiaue, e tu fa il medesimo del tuo.

Voglio più presto che gli dij del tuo, & che alle volte gli dij da bere, & anco da merenda: mandandogli la menestra auanzata à Padroni, che gli è cosa più, che grata.

Così sarai amato, riuerito, e predicato da quelle persone con nome di buon Padrone. Procurando ogn'vno lauorare la tua villa. In tanto bisognandogli robba, la verso Natale, dagliela, al corrente prezzo di quella settimana che gli dai, e non motteggiar del mese di Maggio: perche questo chiamasi Turpe luchrari.

Del comprar i buoi, per lauorar la villa.

F*Atto tutto'l il precedente apparecchio, bisogno fia comprare i buoi al Massaro, con altre be-*

stie

stie bouine, e quadrupedi, s'egli non n'hà, ciò che sia dibisogno, quanto à buoi diremo più da basso.

Ma quì seguitaremo altri bisogni di villa.

Del pozzo in Villa.

SE nel cortile, ne quiui d'intorno non saranno acque de correnti fiumicelli, tosto conuiene prouedere d'acqua di pozzo, ò di cisterna, come diremo.

Mançando l'acqua, l'animali presto morrebbono: e l'huomo stenterebbe, viuendo sporcamente, come vna bestia.

Presto dunque faccisi il pozzo, credo starà bene sotto'l portico, appresso alla casa del Massaro, & alla stalla, per commodità commune, lontano però dal portico del Padrone, acciò iui non vi si facci tanto strepito d'animali, oue tutti concorrono à bere. Sia (come di sopra accennai) più lontano dal letame del la stalla, che poßibile sia: Starebbe bene scoperte all'aria, per meglio esalare quell'aria grossa, raunata fra il muro, & il tetto: ma per più nettezza della poluere dell'aia, meglio starà murato da tre parti d'intorno, e coperto.

Non vuole mē di due braccia largo, dico netto, et in maggior villa, faccisi maggior, e più largo pozzo.

Sia più profondo, che sarà poßibile: quando i sortumi saran più baßi, com'è là da Natale, allhora è buono far pozzi, che l'acque son baßißime. Sia fondata la canna del pozzo sopra d'vn Gauù tōdo, d'alberas

grosso à tre doppie, per cauar ghierra del pozzo, quando sarà fatto, e far scendere giù tutta la canna intiera, come sanno i pratici ch'intendono.

Intorno al pozzo vi sia alto, acciò l'acqua cola uia: & vi sia ben mattonato de viui sassi. Quiui d'intorno vi siano sempre vasi, arbij di legno, ò di pietra, oue di continuo vi sia acqua netta, per ogni sorte d'animali di villa, e che à patto niuno non pauischino il bere, maßime i buoi lauoratori, si caldi, e lassi. Ma che ne anco vn minimo pulcino patisse la sete.

Vn buono tornello del pozzo, fallo grosso, e tondo d'vn braccio, con due cauicchie di quà, e due di là, lunghe vn palmo l'vna, e che s'assalino: facil modo da trar acqua. Non sarebbe se nõ bene, hauer anco vn'altro pozzo, ò in altra commoda parte del cortile, perche alle volte l'vno non ha acqua, l'altro l'hauerà: l'vno sarà sporco, in tanto che si netta, l'altro seruirà: si che non si patirà mai d'acqua, & questo non essendo in pericolo di polue, ò che non gli casca dentro animali, il vorrei scoperto; acciò potesse godere l'aria à tutte l'hore, la rugiada, con i raggi del Sole.

Doue cauarai (facend'il pozzo) creta sempre, saran vene sottili, e di poc'acqua lina cosa, e viscosa, e sarà assai profondo. La terra nera ha acqua gemebonda, che cola dell'acque piouane, e sarà mediocre acqua: ma non certa, ne continoua.

Ritrouando sabbino schietto haurai buon'acqua, et assai copiosa: maßime essendogli misto con pietrezine, come gragnuola.

Son

Son però le acque in differenza, come i vini, cioè, in colore, odore, e sapore; e quanti sono i campi, tante sono le lor varietà; così quanti sono i pozzi, tanti sono le loro varietà: Oltre che alcune sono calde, altre fresche, altre fredde, altre dolci, altre amare, altre salse, & altre di mezo sapore, alcune fangose, altre viscose, & altre vntose: alcune fa ben cuocere, & intenerire, altre fan indurire.

Tal pozzo c'haurà vna vena d'acqua dolce, con vn'altra salsa, ò sulfurea. Alcune son sane, altre s'oppongono alla sanità. Alcune beuute, rinfrescano, & altre riscaldano: alcune spengono la sete beuute, altre la prouocano, alcune rodono i panni lauati con quella, altre lauandogli gli megliorano, alcune subito beuute, fan mutar il pelo all'animale, & cadere tutta la lana da dosso, anzi sino all'vnghie.

Altre se le pecore di quelle son bagnate, tosto diuengono rognose: ma con l'olio si sanano.

Alcune acque beuute, rēdono sterili, altre fecōde.

Vn'altra ve n'è dicono questi naturali aquaiuoli, che beuendola fa diuentar pozzo (credo che quella di Fontebrando in mezo della piazza di Siena, sia di questa propria vena.)

E vn'altra, che à pena gustata fa morir ridendo.

Ma vn'altra che lauandosi in quella subito fa morire: & alcun'altre sono sanatiue, de moltissime infirmitadi: Conoscono i bagni di Pozzuolo à Napoli, Lucca, Bologna, Volterra, & altre si per tutta Italia celebrate.

Ma

Ma in Corsica v'è vn'acqua, che sana, e rassoda l'ossa rotta, & è buona per lo veleno.

Altre fan buono ingegno, & altre lo rendono grosso.

E molt'altre acque diuerse, pe'l mondo si ritrouano, che vengono dalle viscere della terra, dal mare, da pozzi, da fonti, e da laghi.

Escono l'acque dalla cauata terra, come il sangue delle ferite d'vn corpo humano, ò più presto son generate nel centro della terra, à poco, à poco, come il latte vien generato nelle poppe delle donne, quando che di nuouo hanno figliato.

O che son da vapori generate maßime ne alti monti, che sono come porosa sponga.

O che l'acqua piouuta dalla terra vien succiata, donde poi da altre vene esce ò facendo i fondi, pozzi, quiui si ritroua in quelle viscere della terra, l'acqua nascosta.

Sò che'l ritrouare acqua non è gran cosa: ma si bene per ritrouarla buona per bere: perche le valli, sono come gran vasi, oue si raunano: Ma doue il Sole può assai, perche acque vi si scuoprono, e quelle poche son graui, viscose, e salse.

Verso Settentrione parte ombrosa vi sono acque assai.

In alti monti pratiui, vi sono acque vicine.

Il terreno quant'è più sodo, manc'acque ha.

Oue son siti herbosi, quiui poco sotto son acque, come sono nelle fresche selue.

La

La mattina per tempo sereno, oue salgono vapori in aria, iui sotto son acque.

Oue il terreno cola, iui è acqua.

Oue nascono giunchi, ellera, cannuccie, viti frondose, trifoglio, rane, lombrici, zanzare, e mußini, gridando in aria: predicono iui sotto esser acqua.

Et anco:

Da monti roßi, molte volte s'han acque.

La pietra Selice rotta nella radice del monte, molte volte dan acque.

La terra sottile, facilmente dà acqua: ma dissipida.

La creta ha penuria in quantità, e qualità.

In vena schietta s'ha acqua: ma non qualificata. Alcuni faceano già i pozzi asciutti, acciò non serassero la via alle vene dell'acque: ma hoggidì non s'vsa.

Sarà inditio assai buono di far buon pozzo, facendolo vicino ad altro pozzo buono: ouero appresso à qualche fiume d'acqua buona. Credo esser più facile fare vn pozzo buono, che vn camino buono: Perche credo, che più contrarij siano i venti nell'aria, che le vene dell'acqua nella terra.

Hor dunque essendo l'acque, come marito della terra, da cui viene impregnata; essendo come naue, che porta i nutrimenti nelle vene per nutrire, e mantenere le creature sue, faccisi ogni diligenza d'hauere pozzi, & acque.

Non vedi Roma, come hà speso assai in prouedere

d'acque

d'acque forastiere? non contentandosi delle tante, & tali copiose acque del suo gran bel Teuere.

In somma conchiudo, che l'acque piouane, raccolte nette, in tempi opportuni, son per lo stomaco, cose rare, per tenere leggierißime, à cui dò il primato,

Dopò queste, propongo à tutte l'altre, l'acque de fonti, che sipidamente verso Leuante nell'equinottio, giù se ne scorrono, e che da radici de monti, ò colline, ne nascono.

Il terzo loco, all'acque de fiumi si consegna, e tanto sono migliori, quanto più scorrono, e verso l'Oriental parte. Testimonij con l'acque del Pò, &c.

Il quarto loco dassi à nostri pozzi, parlo de buoni, fondati in sani luochi, alti, lontani da vallate, perche ogni pozzo è fonte, auenga che il pozzo non partecipi tanto la virtù del Sole, come fà il fonte, ch'è in superficie della terra.

Il quinto loco, è l'acqua di neue, ò de ghiacci squagliati.

l'acqua de laghi, più de tutt'è graue: E quella delle paludi è peßima: maßime quella doue sono per dentro le sanguisciughe.

Dicoti però questo, che l'acque doue nascono anguille, come sono quelle Lucerne di Ferrara, non son totalmente cattiue, perche anch'elle sorgono, e scorrono, à benche pianpiano: l'effetto è buono è adunque la causa, è buona. dico che l'anguille nascono in quell'acque e l'anguille sono bone, adunque non son cattiue.

Ma quell'acqua, che genera mignatte: come dicono in Toscana, ouero sanguisciughe è cattiua, perche la mignata non si mangia: Si che diremo, che da buon ceppo frutto saporito ne prouiene; e buona vena terrena, ne scaturiscono molte volte acque gentili, leggieri, limpide, e sottili, e trasparenti, simili à quelle del pozzo della Samaritana, che dal gran Padre Iacob fu con tanto contento suo cauato, e fabricato.

Della Cisterna.

COmprando tu la villa, in collina, ò in montagna, rapida, oue non v'è fonte, ne fiume, ne speranza di acqua di pozzo: oue conuien star al beneficio di natura per conto d'acque, aspettando che pioua, in somma, e non altrimenti.

Si che altro rimedio non c'è, che quella poc'acqua piouana, sia raccolta in Cisterna; Altrimente quel sito si goderà malamente, e forsi conuerrà tutto abbandonarlo.

Il che volendo fuggire tanto danno, e volendo godere quella villa montanara, tosto bisogna farui vna gran Cisterna, per l'acque che s'han da bere, far minestre, & altri seruitij di cucina.

Poi sarà bene farne vn'altra, per racorre ogni acqua per vili seruitij, come per lauar panni succidi, e sporchi per far bucato, lauar tine, botte bagnar l'aia, inaffiare cauolini per spegnere vn qualche acceso

ceso foco, quando mai occorresse, quod abijt.

La Cisterna nobile, è vn vaso rotondo, in modo di pozzo: ma larga da dieci braccia, più, ò meno secondo il bisogno della grande, ò picciola villa: ma non profonda com'il pozzo.

E questa sarà per conseruarui dentro l'acque piouane, le quali gli antichi la chiamauano Argento da cibare, e noi la chiamiamo acqua perfetta da beve: vaßi à questo gran vaso più di cento volte al giorno. O benedetta cisterna. Si fà anco quadra.

Gran diligenza conuien vsare in fabricarla bene, & che ritenghi l'acqua, e la conserui buona. Essendo cosa difficile il voler tenir serrata l'acqua, in vna prigione di muraglia: Si che fa di mistieri per quest'opera, hauere vn buono muratore, che perfettamente fondi, muri, e la stabilisca.

Fabricasi la cisterna in parte di sano terreno, molto lontano da aquarucci di stalla, ò lettame, ò sia nel cortile, ò fuori.

Sia però sita in parte commoda che da tetti vi si possa condurre l'acqua, da tutti i tetti: e commoda per andarui ad attingere acqua.

Modo di fabricare una Cisterna.

PRima s'ha da cauare il terreno in luogo come t'ho detto; e s'ella và larga dieci braccia netta, cauasi larga la terra quindeci braccia, poi con bonissima materia, fabrica il fondo, alto, e bē lauorato cō

gerrone

gerrone di buona calce, chiappe de coppi ben pi∫te, di mano in mano: poi murani d'intorno à modo di pozzo ò in quadro come camera: ma con grossa muraglia più d'vn braccio de buoni mattoni, e calce fre∫camente cotta, imbiancando bene di corso in corso.

Auertisci bene à questo, che se la calce non sarà cotta di fresco, credilo à me che la fabrica non ti riuscirà, e l'acqua vscirà per lo difetto della trista calce, c'hò detto.

Fatta la canna, ò quadro subito ben bagnata, stabilissila con grossa calce, calcando la mano.

E due giorni ritornaui à chiudere quelle fissure, con la punta della cazzuola.

Poi fuori della cisterna, riempe quel vano d'intorno, intorno con creta ben trita, e cascata, e che sia quasi asciutta: ottimo aiuto che si dà alla cisterna.

Conuengono tutti li veri Architetti, in ciò che con lardo stroppicciando di dentro la stabilitatura della cisterna, restano quelle fissure chiuse, & sicure dallo scoppito.

Stan bene qualche pietrone in fondo della cisterna, sotto di cui albergano Anguile, e pesciolini, che poi guizzano per l'acqua, pe'l cui moto l'acqua conseruasi più sana, e migliore: gettandoui giù alle volte qualche cosa da mangiare.

Che

Che si deue fare alla cisterna, dopò fabricata.

PRima, che tu dij l'acqua alla Cisterna, sia stata stabilita, sei mesi auanti, acciò c'habbia fatto bonißima presa.

E dategli l'acqua se non tenisse bene, leuasi l'acqua, & turansi quelle fissure, ò crepature, con pece, e seuo squagliati insieme.

Stabilita la Cisterna dentro, e fuori, fino alla bocca, su la bocca, ò margine mettili vna bella pietra, e quì da vn canto più commodo, vi sia vn Cisternino, o di marmo, ò murato in pietra asciutto, con dentro pietricine, e rena, che capita tutte l'acque iui condutte, e coleranno giù purgate, e limpide, nella Cisterna: ma che condutti de tetti, canali, disopra i tetti, et instrumento, stia netto, e polito.

Questo Cisternino dico, sarà à modo d'vn pozzino, appoggio alla Cisterna, con dentro qualche bucolino, per cui l'acqua purgata vscirà, colando nella gran Cisterna.

Sarà bene à certi tempi, nettare la Cisterna, e lauarla bene, vedendo se ha bisogno di qualche riparo, e di turare qualche fissure.

Vorrebbono i condutti dell'acqua, di terra cotta, & che pendessero bene, acciò più facilmente l'acqua se ne scenda giù verso il Cisternino.

Ma nota ben questo, come cosa importantißima.

ma: Non da ogni tempo dell'anno si raccolga l'acqua piouana, per mandarla nelle Cisterne: perche dopò il corso dell'Inuerno vengono l'acque più graui: ma quelle colte nell'Inuernata son migliori delle colte nell'Estate.

Le prime acque colte subito dopò i giorni di Canicola, che son circa il fine di Luglio, son amare, e pestifere: facilmente si corrompono, mediante il mescuglio dell'arido, & abbrucciato terreno, essendo la terra amara per l'estiua adustione. Quindi si dice, che è miglior l'acqua piouana, che da tetti scende, che quella che si coglie dalla terra.

E di quella, che da tetti si piglia, credesi, che la più sana sia quella, che si coglie dopò, che i tetti son lauati dalla prima pioggia d'Agosto.

Altri dicono, che le pioggie notturne, son meglio delle diurne: E che la cadente pioggia, quando che tuona, non è pura, si che per quella salsedine rimane nociua.

Horsu accommoda bene i tuoi conduti de legni, al la gronda de tuoi commodi tetti, e quelli da terra, che siano di terra ben cotta: acciò che venendo acque ad opportuni tempi scorrino, giù al cisternino, e poi alla Cisterna.

E sian talmente acconci quei condutti, che venendo acque importanti, come ne giorni poluerenti, ò caniculari, si possino mandare all'altra Cisterna: Così haurai due Cisterne, l'vna polita per bere, l'altra per seruitij vili, e succidi.

ad ogni modo habbi nella villa vn gran fossaccio da ogni colata acqua per l'oche, anitre, galline, porci, per abbeuerargli ogni animale, e per lauargli, risciaquarli, & per mill'altri seruitij occorrenti in villa.

Del forno della Villa.

Fatto l'apparecchio di quanto habbiamo detto di sopra, per commodo della tua villa.

Faccisi vn forno, per cuocere il pane: grande alla proportione della villa, e sua famiglia.

Che sia lontano dal casamento del Padrone, dal fenile, dalla stalla, e dal pagliaio.

Vn forno formato, fallo vn poco più lungo, che largo: fondato in calcina sito alto da terra vn braccio, e mezo, ò due: poi riempito quel quadro vano, con terrazzo, poi c'harriui al solo del forno, fagli prima doi soli di sassa del fiume, murati in terra: perche quelle sassa s'infuocano, & in luogo tengono caldo in se, & nel forno.

Poi faccisiui sopra il solo bello de buoni quadrelli, cotti, che durano più de crudi ne forni di villa.

Il cielo del forno, fallo similmente de buoni quadrelli cotti, murato però in buona terra creta, e che sia buona muraglia, che non esca, poi fagli sopra il cielo vna coperta di terra ben concia, e calpestata: poi sia ben coperto de coppi, con le sue fenestrelle di quà, e di là, per riporui dentro le fuccaccie, ò altro.

La

La bocca del forno non sia troppo larga, e sia fatta con quattro pietre, con la caua, per metterui il serraglio di ferro alla bocca, acciò non spiri punto.

Su'l piano della bocca del forno, vi sia vna bella pietra marmorea, piana: senza la cui che chi è, si guasta la bocca del forno: E subito il villano dice al Padrone, fate conciar il forno.

Un buono forno, risparmia legna assai alla villa: però habbia cura il Padrone, che il forno sempre sia buono, e non sia strapacciato.

Cotto il pane, sempre il forno stij serrato: perche si manterrà caldo.

Non si ficchia quei spini sciolti nel forno, perche consumano il forno: ma sieno legati in fascetti: e d'auanti al forno ui sia il suo tetto, perche piouendo si possa commodamente starui sotto ad infornare, & sfornare il pane.

Che il forno si uegga, stando sotto'l portico di casa, per più sicurezza del pane, posta, e d'altra cosa, che s'inforna.

Del fornello per far bucato.

GRan bisogno hanno i Padroni di legna; perciò conuiengli esser aueduti che suoi Massari habbino forni, fornelli, buoni, e caldi, per maggior risparmio, & auantaggio di legna. Sia dunque il fornello in loco commodo, sotto'l portico, appresso al pozzo e lontano da fenili, habbi murato dentro

il suo gran lauezo di rame. Sia fatto il fornello per mano di Mastro pratico in ciò, altrimente troppo legna si consuma.

Sia detto fornello ben murato, e chiuso d'intorno, con la bocca stretta, acciò non cosi facilmente fuoco, ne fiamma, ne calore indi ne possa vscire: in tal maniera che vn gran lauezo pieno di liscia, ò rano, con poca legna boglierà, e manterrassi caldo, essendoui sopra il suo coperchio di ferro, ò di legno, fatto però in doi pezzi, de quali vn solo si leua, l'altro di rado, ò non mai.

Auerti, che di dentro il muro del fornello sia lontano dal lauezo d'ogn'interno, da quattro dita, fino all'orlo, ò margine di detto lauezo, acciòche il calore, e fiamma s'estenda non solo sotto il fondo; ma anco da tutte le parti di detto lauezo.

Vn sol corso de quadrelli bastarà di sopra à torno alla bocca, & orlo di detto lauezo.

E che sia ben murato, con buona creta, acciò non spiri da niuna parte, ne rifiata pur vn poco.

Tengasi quel lauezo più coperto, che si può di sopra via: e la bocca del fornello starà bene chiusa anch'ella, à fine che'l fornello stia più caldo, che possibile sia. E questo sarà ottima ricetta per non consumare tanta legna, come sogliono le contadine di poca discrettione, abbrusciando all'altrui spalle, e creppa Padrone.

Del

Del necessario ò cesso disse il Tosco.

DA buoni Architetti è giudicato giudicioso quello, che sa fabricare un camino, che non tema il fumo.

Ma più esperto è tenuto quello, che sa fabricare vn necessario, destro, latrina, cesso, ò cacatoio, qual non puzzi.

Perche vedesi camini assai, che non temono fumo: ma niuno cacatoio si ritruoua, che ò tanto, ò quanto non puzzi.

Meritamente Marco Varone l'addimandò latrina, et l'antichi suoi lauatrina, à lauando, perche al certo, come vedete, il cacatoio sempre hà qualche cosa di brutto: e per consequente, hà qualche bisogno de esser mondaco, sgombiato, ò lauato, altrimenti tu ti inuischi le dita, la camiscia, ò altro.

Per fuggir dunque al meglio che si può tanto fetto re, e bruttezza, non solo vn necessario in villa tua ci vuole: ma almeno due, ò tre, che saranno fabricati verso niun'hora, oue il Sole mai vi batte, vadicisi però à tetto.

Et se potessi farsi sopra d'vn corrente fiumicello, molto meglio sarebbe, etiandio, che non fusse al Settentrione.

Habbi però cura la serua, tener netto la tauola del necessario, lauandola, almeno vna volta la settimana acciò quel luoco non infetta le genti.

E di molta sodisfattione seruirsi d'un cesso, non tanto sporco.

E uolendo far carezze ad un'amico tuo, teco albergato, fà ad ogni modo ch'egli ritrouanta il cesso netto, con carta, e stracci bianchi.

Auertissi, che'l cesso habbi più spiragli, ò fenestre; che l'un all'altra sia al dirimpetto.

Così il uento entrerà, sgombrarà quel mal'odore, e purgarà quell'aria come infetta.

Essendo questo necessario à modo di pozzo: bisogna ad ogni modo ogn'anno farlo nettare, d'Inuerno, quando, che i sortimi sotterranei son più bassi: perche quel lettame d'escrementi, ti rimarrà più asciutto. Ma perche questa materia puzza un poco, parliamo altro di gratia.

Del pollaro, e delle galline.

NEl tuo cortile in villa, habbici un bello, e ben commodo pollaro, sito un poco lontano dalla casa del Padrone, per star più netto; sia però in parte che Patroni lo uegghino à tutte l'hore, acciò che ladri temino tal uista.*

Sia il pollaro assai largo, ben fabricato, stabilito in calce, e ben liscio, acciò che quei pidocchi, ò pollicioni: non ui si annidano, ò non dan noia à pollami.

Starà bene appresso del forno perche quel fumo piace alle galline, con l'uscio uerso mezo giorno, auanti ui sia il suo portico, uerso mezo dì, ò nona, sotto di

cui

cui sia poluere, e ceneraccio; in cui si riuolghino i pollami, e godino quel sito, e sole aprico; mezo attissimo, per tenire le galline nette, calde, e feconde ò fruttifere, oue se le dia mangiar, e bere acqua netta, che mai non le manchi.

Seruirà questo portico, per dar mangiar quiui sotto alla pollaria, e quiui ritirarsi quasi sempre, massime nel tempo freddo, e piouiticcio.

Sia ben coperto di tauole, acciò che nè topi, nè donnole, nè biscie, nè lucertole, ò altri simili animalazzi, non ui posino per modo nissuno entrare.

Sianui, s'è possibile, due finestre in faccia l'una all'altra: acciò ch'esca quell'odore graue, sianui sù le ferrate le ragnate, e serrande: E che l'uscio sia buono, con ferro, e chiaue, e che si uegga stando su l'uscio del Padrone, ò del Massaro, e che la Massara ogni sera a 23. hore poco più, che già le galline son dentro: serrei bene con ferro, e chiaue.

Sia la pollara ben asciutta, e solata sia larga, perche i polli stan meglio, e più netti, habbisi cura del tetto che qualche gocciola non facci danno.

Vi siano i suoi nidi larghi nel muro, e fuori anco per couare, e per far le uoua, quanto più larghi saranno i nidi tanto più saran sicure le uoua di couo con la chioccia sopra, e meglio ui starà dentro i polcini. E le galline ui staran poi più uolontieri a far le uoua, e non anderan a pollaio d'altri.

Si netta il pollaio più uolte massime d'Estate, mutando la paglia de nidi, rimettendouene della netta, e bian-

e bianca, perche quel sterco gli genera podagra, corrotta genera pipita.

6 Poi per dormire bene le galline, siaui vn bel palco, alto da tre braccia, perche la gallina volontieri di notte stà in alto.

E che quei legni doue stanno sù con i piedi, siano non rotondi: ma piani, perche sempre stanno in cadere, hora innanzi, hora indietro, così riposaran meglio. E vi siano due scalette appoggio al palco, vna di quà, e l'altra di là, perche con più commodità sopra quelle la sera vi salgono le galline, e così starà meglio.

Poi andandoui sù à questo modo, non volano sù, ne rompono l'voua fresche, ne quelle del couo, e del polcini.

Oltre quelle, che non ponno volare, saglirãno pian piano sù per le scalette.

Non volendo aprir l'vscio del pollaro, potrai far vn buco largo vn palmo nell'vscio da basso: ma con vna catarata, ò in modo di berlinetta: cõsi la mattina ad vn'hora di giorno, l'aprirai, e la sera, à vintitre hore serrile.

L'vscio del pollaio non stà bene aperto di giorno; perche il goloso v'entra, e tracanna l'voua calde: ma non cotte. Oh golaccia pelosa.

Staran bene qualche alberi grandi come moroni, ò simili cose, quiui vicini al pollaro: ma che l'ombra sua non leui il Sole al portico, onde sotto tal ombra, le galline si vi tratterran sotto in tempo caldo, à quel

fresco,

fresco, iui spoluerizandosi e nettandosi, ou'anco staran le chioccie con suoi polcini, più sicuri dal Nibbio, ò da altro volatile rapace.

Se tu vuoi che le tue galline stiano à casa dalle bene da beccare, massime quando fa l'voua: ma quando non fanno, lasciale andare alla busca.

Fà che ogni sera le dij mangiare, perche più presto, volontieri, e tutte la sera verranno à casa, per gola di quelle poche granaccie, loglio, ò mondiglia: ò crusca impastata, e d'Inuerno dalle bere acqua tepida, e che'l pollaro stij serrato, perchè à questo modo haurai sempre qualche voua fresche.

Le vinaccie non son buone per le galline, dico quando che fa l'voua.

Se la gallina mangia l'voua, falle vn'endice di gesso, ò di creta.

Quando non fanno, quelle vinaccie, ò graspe son commodo nutrimento per le galline.

S'ingrassa la gallina, con ben da mangiare, in loco oscuro, e stretto.

E bene, che la gallina vadi a dormire con i piedi netti, & ascinti, altrimenti viengli mal di podagra a piedi, e d'Inuerno gli gelano i piedi, e gambe, d'onde nasce che poi in tempo di far voua, non ne fanno, per tal infermità.

Mattina, e sera, è bene continuamente dagli vn poco da mangiare; acciò non si suolano, smarischino, perdino, ò faccino l'uoua a casa del tuo vicino.

Se vuoi, che faccino a buon'hora, al principio di Febraro,

Febraro, dagli ben mangiare.

Le galline nere, tanete, e rosse, son migliori delle bianche. La gallina bianca non è buona per far uoua.

Se la gallina uola troppo, rompale i uanni, ò penna magistrali: ma da vn'ala sola.

Auertissi che non s'usino andar nell'horto, perche questo le ritira da far uoua.

La buona gallina conuien che sia di mediocre statura, pancia lunga, e corpo quadro.

Sappi, che la gallina c'ha cinque unghie, come il gallo, è più saluatica.

Quando ha lunghi i speroni, facilmente rompe l'uoua, ne coua si ordinariamente, e simil gallina pe'l più mangia l'uoua.

Quando è troppo grassa, fà manc'oua, e quasi senza, torlo, ò giallo. La gallina c'ha si lunghi i sproni, che sempre ruspa, e canta in gallesco, mettila al buio, dalle ben da mangiare, e poi fanne un buon carneuale.

La gallina troppo giouane, pe'l più, non attende bene a couare, ne a condurre bene i suoi polcini.

Però dicesi fra le donne: galina giouane per far uoua, e uecchia per couare.

Volendo ch'ella non coui, pelala nella pancia, ò postico, ortigala bene, bagnala più uolte in acqua fredda, non gli dar mangiare per tre giorni, legata stretta in gabbione; dopò cauala, dalle mangiare, mettela con il gallo, e tosto farà uoua.

Es'haurà la tosse, ò pipita, disse il tosco, metteli

una

vna delle sue penne nelle nari.

Le viene questo male per non hauer beuuto à bastanza, ò per hauer beuuto acqua torbida.

Si sanano anco à questo modo. Prima lauale il becco bene con oglio, in cui sia stato infuso vn spicchio d'aglio pisto, poco dopò aprile il becco, lauandole destramente quel popoco di marcino, ch'è sù la cima della lingua, lauando con salina, & vn poco d'aceto.

La gallina s'accieca, quando diuien vecchia, e beuendo acqua gelata, ò troppo fredda, ò per non poter andare al coperto in tempo di pioggia, e per hauer dormito al sereno, sopra dell'alberi la notte.

E viene il flusso di corpo, ò cacarella, come dicono à Napoli, quando il lor mangiare è troppo stemperato, ò hauendo mangiato qualche lassatiuo, ò che il pollaro è stato lasciato aperto la notte.

Ottimo rimedio, che la volpe non ti mangierà le tue galline in pollaro: Serrale bene à ferro, e chiane; la sera nel pollaio, usci, buchi, e fenestre, così dormi sicuro, e quest'è ottimo rimedio approuato, & infallibile.

La gallina d'Estate ti fa uoua assai: e se anco d'Inuerno nè vuoi, tienle calde, e continuamente dalli da beccare. E quando haurà compiuto i tre anni, mangiala lei.

Le sterili ingrassale, poi tirale il collo, e se vuoi tenere galline, procacciane delle fattrici, e feconde, & di bella, e buona schiatta, quelle che fan à volte

il

il giorno muoiono presto. Auertendole c'habbino i diti dispari, & anco occhi grandi, cresta diritta: ma non da gallo: penne, che tirino al nero: di bel corpo; perche fà bell'voua, e bei polcini. La pollastra di diece mesi partorisse d'Inuerno, poco.

Fà da 50. voua prima, che coua.

Si che giudico che se sul tuo cortile haurai venticinque galline fatrici, che saranno bastanza.

Poche, di buona razza, e ben nutricate.

Per far ben couare l'uoua alle galline.

E Tenuta Contadina, ò Massara della tua villa, molto sacente, e sofficiente, quando, che essa ha buona cura di saper far couar ben le sue galline, & ella molto contiensi, vedendo il suo cortile ripieno di belle galline, d'vn bel gallo, e de belli pollami. Però se lei non sapesse così ben fare; io per cortesia le voglio segnare, aspettando però anch'io qualche ouette doppo Pasca, ò qualche pollastrelli al Santo Martino, in guiderdone delle mie fatiche, e stenti.

Bisogna dunque fia, procacciare uoua fresche, che habbino però da otto dì nate da gallina calcata dal gallo; perche fra questi otto dì la virtù del queglio del gallo si difunde per tutto'l vouo, belle, e di gallina di buona razza, & atte al couare: Perche non tutte le galline son buone a ciò. Le galline giouani, come

di vn anno di due, io le veggo più atte a far uoua, che al couare. Volendo dunque una buona chioccia, conuienti torre gallina uecchia, che più fiate habbi couato, e fatto tal arte.

Perche si come tutte le donne san far figliuoli: ma non tutte sanno alleuargli: hor cosi tutte le galline san fare uoua: ma non tutte le sanno cauare, ò couate non sanno nutricare.

Ma le donne, che più volte han figliato, sanno ancora meglio alleuare, & nutricare i lor teneri bambini.

Cosi auiene alla pratica, e uecchia gallina, che sà bene couare, & grassamente nutrire, & alleuare i suoi polcini.

Si che conchiudo dicendo che la gallina di tre anni sarà atta, e perfetta per couare.

Auertendoti che la gallina di sprone grosso, lungo, & acuto, come quello del gallo, non si deue far couare; perche romperà l'uoua. L'uoua lunghe saran pollastrelle: ma i rotondi saran galletti.

Tempo da metter in couo.

OGni cosa ha il suo tempo, e stagione, disse quel Sauio, e bene, però anco n'è il prefisso tempo, di far couar queste benedette Galline.

Per tutto Marzo, fino per tutto Settembre, sarà buon mettere a cauare: ma non prima, ne doppo: Anzi è commun parere, che dopò mezo Giugno, quel

couo non riesca, non essendo quei pollastri molto grati, non potendo lor crescere, come quei primi.

In Lombardia questi vltimi, diconsi migliaruoli.

Horsù, accommanda l'uoua in vn bel nido largo, netto, e di bianca paglia: siano dett'uoua fresche, dico che habbino almeno 8. dì l'uouo fresco non è buono, perche la virtù del seme del gallo non l'hà ben tocco.

D'estate couarà in 18. giorni: ma d'Jnuerno in 25. hæc Aristot. de animalibus, lib. 6. cap. 2.

Belle razze di gallina dal gallo calcato, in numero di spari: quando fa più freddo, mettegli in manco numero d'uoua, come di Marzo, Aprile, Settembre, &c.

Mettele 17. voua, ò 19. ò 21. ò 23. e non più mai, & ciò ne mesi caldi.

E questa couatura durrà vent'vn giorno.

Tengasi la gallina sù l'uoua più che si può: dandogli mangiare, e bere accosto al nido, acciò che l'uoua non si raffreddino, e diansele qualche cosa di buono da beccare.

E mettasi a couo fatta la Luna nuoua, sino appresso alla quintadecima, perche i polcini nasceranno, a Luna nuoua, e crescente, e cresceran più presto.

Sia il nido remoto dall'altri nidi, acciò l'altre galline, non diano noia alla pouera chioccia. Detto nido sia tenuto netto.

E sarà bene riuoltare quell'uoua del couo, almeno
per

per due volte, a fine che tutti quei polcini sentino quel calore, e naschino bene, e sani.

Auertimenti intorno alla chioccia.

AVertißi, che la chioccia habbi la scaletta appoggio al suo nido: perche non essendoui, uolando sù per annidarsi, facilmente romperà l'uoua, Et uscendo alle uolte la chioccia per un poco presto la Massara gli dia d'occhio a quell'uoua, accommodandole, se fussero incommode: acciò che equalmente sentino il materno calore, e prendino l'anima.

Et essendouene qual'uno rotto, bisogna leuarlo.

Si mette in couo a Luna crescente, da 10. fino a 15. perche schiueran anco a Luna crescente.

Sarà ben scriuere il giorno che fù misso il couo, ò mandarlo bene a memoria per sapere giusto il tempo, quando pulcini douran nascere: per potergli aiutare, come anco s'aiutano le parturienti donne.

Perche a i 19. ò 20. giorni, essendo l'uouo sano, potraßi rompere vn popoco, acciò poßi più ageuolmente il polcino vscire.

E questo faßi per la durezza del guscio, che alle uolte talmente resta duro, che il polcino non lo può rompere.

Nell'uno couato diece giorni v'è dentro tutto'l corpo formato, dice Arist.

Passato

Passato vent'un dì, se polcini non saran nati, non v'è più speranza.

Però sarà bene gettar quell'voua, acciò la pouera chioccia non vi stia più sù, ad indebolirsi, senza sperãza niuna: e sarà bene mettere a couo tre, ò quattro galline in vn medesimo giorno; perche se tutte nõ reusciranno, potransi mettere tutte quell'voua sotto d'vna chioccia, ò due, delle più vecchie nell'arte, che non sapran discernere i suoi figli dall'altri.

Auertendoti di non leuar via i polcini ad vno, ad vno, schinati, che saranno: ma lasciagli per doi giorni, sotto la gallina, senza mangiare, in tanto tutti gli altri nasceranno: quell'vltim'voua sperale se son buone rompe il guscio, se cattiue, gettale, e leua la chioccia, con polcini, e dagli miglio da mangiare, ò micoline di pane bianco, & buone grana alla madre.

Ma a polcini leuati dal nido, fagli questa medicina: metteli tutti in vn criuelletto, sotto de cui farai vn poco di fumo, abbrusciando ò pulleggio, ò mentastro, ò rosmarino, e tal profumo odoroso sanarà quei polcini, da vna certa flegma, ò piuuida, che gli offende, e trauaglia, e fatto tal profumo per quel giorno, non gli dar mangiare: ma tiengli al caldo, sotto la chioccia, poi il proßimo vegnente giorno, dagli bene da mangiare, come ha detto, ò trito cascio molle, ò farina d'orzo, ò foglie de porri, trite, e cotte: questo gli diffende dalla pipita, ò catarro: ma poco per volta, perche mangiarebbono

no tanto, che poi non potrebbono smaltire.

Così per tre giorni, si terranno, sobrij nella corbella, con la sua madre rinchiusi: tenganſi però in loco, che non patiſchino ne troppo caldo, ne troppo freddo.

Passato i tre giorni mettegli con la madre nel gabbione, rinchiusi per quindeci giorni, col suo bisogneuole cibo, di cose leggieri.

Là oue prenderan forze: poi potran vscire, & andar per il cortile.

E per non impedir tante galline, ò chioccie, potrai mettere dietro ad vna gallina trenta polcini, e quell'altre c'han couato, si metteranno in ordine, per far dell'voua.

Sappi di più, che se la chioccia fusse troppo girandolata, e vagabonda, volando, ò saltando sù l'alberi, e fossi, e che i polcini non la ponno seguitare.

Sarà bene non lasciar vscire la chioccia dal cortile, fino ad vn mese.

E t'auertiſco, che se pulcini mangieranno male, e beueranno acqua torbida, facilmente gli verrà pipita, sù la cima della lingua; ilche è vna pellicola morticina, che deui rimediare leuandola con l'vnghia, pian piano, poi metterui sù vn poco di ceneri, ò vn poco di aglio pisto, bagnato nell'oglio, ò riempirgli la gola di orina d'huomo, cosa ottima.

Quãdo i polcini hauran da vn mese, cauagli quelle piumette, brutte di sterco, c'han sotto la coda, e dentro dalli cascio, acciò che indurrendo non gli

ferrassero il postico, e non potendo lor cacare, come auuiene, piglia vna penna d'oca ben liscia vnta, e fagli vn cristiere.

Se hauranno assai pidocchi, ò piccioni, lauagli in acqua in cui son cotti lupini.

Se tu vuoi voua d'Inuerno, non lasciar patir fame, ne freddo alle galline, e dagli mangiare scemola calda con foglie, ò semi d'ortiche secche.

Se vuoi conseruar l'voua d'Inuerno, serbale nella paglia, e d'Estate fresche, mettele nella crusca. Questo dicono i miei antichi Libri.

Ritruouo però, che in vna cantina sana, & asciutta, vi si conseruano dentro molto ben l'voua.

Altro modo per hauer assai polcini, senza gallina, che gli coua.

QVesto è vn secreto naturale, per certo molto curioso, e forsi che te ne riderai, e mi dirai essere ciò impoßibile, hauer polcini senza chioccia.

Horsù fa cosi.

Piglia voua fresche, e belle, di otto giorni nate in circa, e ben sperate, in cui sia il quaglio del gallo; fa vn gran nido nel forno, caldo honestamente: ma non infuocato, riempilo d'voua, & coprili con sterco de pollara, e qualche penne, leggiermente però, e tiene tal forno, ò stuffa, caldo con molta auertenza, che non si raffredda affatto, perche i polcini morrebbo-

no

no di freddo:ne sia troppo caldo; perche cocerebbono:& alle volte bisogna riuoltar dett'voua, e gionto il vigesimo giorno,rompe vn poco l'voua,acciò i polcini possino vscire.

Ouero piglia vn canestro pieno de voua,e mettilo nel forno caldo honestamente,e sopra potrai porui sù panni caldi.

Ouero d'Estate,tiengli al Sole,però non troppo caldo,e la notte nel forno,e ti riuscirà,perche haurai assai pulcini senza couare di gallina,mediante tal calore naturale, ò artificiato.

Ouero,mette l'voua nel letame caldo nel mezo,et asciutto, ò in qualche vaso, che sempre sia caldo ciò insegna Arist.lib.de Animalib.

Ma come s'alleuaranno tanti polcini senza chioccia? Ecco il facile rimedio.

Piglia vn bel cappone,grasso,giouane,e sano:pelalo tutto sotto la pancia dal mezo indietro,poi con ortiche pungenti, pungilo assai,assai: poi stà per doi giorni à dargli mangiare;poi fagli vna zuppa di vino buono, e fagliela mangiar tutta, e dagli bere di quel vino sin tanto che sia imbriaco,e stordito:e questo stia così per tre giorni sempre con zuppa,e vino: poi mettilo in luoco oscuro per quei tre giorni, e che non vegga lume.

Passato tre giorni, metti vn pulcino c'habbia da dieci giorni col detto cappone in luoco chiaro, à cui fra due giorni gli pigliarà tant'amore à quel polcino, che lo nutrirà, chiamarà, scaldarà, e cose tali degne

di gran merauiglia: e due giorni dopò questo mettegli sotto da vinticinque polcini, che vedrai cose belle, e mai gli abbandonerà, sino che non siano grossi, come galline.

E cosi haurai i polli curati, e nutriti senza chioccia, nati senza calore naturale materno. Credo però che il couar della gallina, sia meglio, manco fastidio, & più sicuro.

Del Gallo, su'l cortile della tua villa.

PErche il Gallo è l'horologio della villa, quale pare, che la somma prouidenza di Dio l'habbi creato, acciò che desta gli huomini la notte per tempo, e gli inuiti all'opere.

E per certo questo animale necessario nel cortile; perche esso presente, predice la mutatione de tempi, risueglia il contadino, come che lo chiami leuati sù alle facende, e non dormi più: e mancando il Gallo, molte volte il contadino manca di leuarsi à far molte opere.

il Gallo è come vn vigilante soldato, guardiano, & sentinella del tuo cortile: grida nell'ariuo de forestieri: diffende le sue galline, gli procaccia da mangiare conduce à pascoli buoni, raspando ritronato il grano, ò spica gliene fà più che parte. L'altrui galline non le vole nel suo cortile: ama molto le sue moglieri, e più ama le più grasse. Combatte co'l becco, e con speroni, in lor diffesa, e fatto vin-

vincitore, canta alla strangolata.

Nel più profondo silentio notturno, fatta la sua digestione, con l'ale si scuote, e forse si batte: poi infallibilmente, & altamente canta: oue il buon Massaro tosto si leua sù à dar mangiar alle sue bestiole, e le donne ancora si leuano à far l'opere sue feminili.

Canta il Gallo più alto di notte, che di giorno, per meglio destare il lasso lauoratore, che si desti, vesti, eschi in campagna, ad operare, i viandanti à caminare, i mercanti à caualcare, e preparare le loro merci, i condutieri al carreggiare, i studenti à studiare, i Religiosi ad Orare, & ogni vno, ad ogni arte sua.

Nota che vn bel Gallo debbe hauer tal qualitati, e fattezze.

Lussurioso, rosso, vermiglio, ò prugnuolo.

E le galline stan bene del medesimo colore.

Sia di mediocre statura, habbi gran capo, bella cresta, e sia alta, e non piegata, crespa, e non piana: vermiglia, e tonda, coronato Re, ò sia di color sanguigno. Gli occhi rouani, ò neri: il becco grosso, curto, e ben piegato. L'orecchie grande, e candidissime.

La barba bifulcata, e lunga, alto di collo, con variate piume, come oro splendente, e giù dal collo pendenti, il petto largo, e di più colori macchiato. L'ali lunghe, le coscie grande, con gambe robuste: ma non troppo lunghe, i piedi larghi, e cō speroni ben armati, habbi bella, e lunga coda, tāt alta, cō doi giusti ordini

de penne appartate, e pendenti cime, ritorte, che quasi gli tocchino il capo.

Non sia il gallo nano, perche faran strepito, e manca assai nel montare.

Sia il gallo innamorato delle galline, ardito, intrepido, & animoso per affrontarsi con più nociui animali, cosi vn sol simile gallo, bastarà per 25. galline, & per più.

Quest'è ornamento d'vn cortile dico, come brauo cortigiano, con altre penne, come sgherro, e gran brauo, con quella gran barba, e sproni à piedi da cauaglieri, coronato da Imperatore, combattendo, & guerreggiando, come geloso contro di chi gli fa ruota alle sue si dilette spose.

Basta, che'l gallo vegga vn'Agosto compito, & vn poco dell'altro, poi tira.

Scielta de pollami nel Cortile.

Passata l'Estate, e giunto l'Autunno, faccisi la scielta de tutta la pollaria, che è sul cortile: eleggendo, e capando le più belle galline, e migliori, pollastri, con il più bel gallo.

E quelle più vecchie galline, quelle bianche, zoppe, di brutta piuma, mal andate, nebbiate, e sgratiate; si vendino, ò si magino, cosi si scemarà il numero.

La gallina come passa tre anni leuala, è quelle, che non couano, e quelle che mangiano le voua: che cantano in gallesco, che non dormeno à casa, e

che

che non fanno le voua à casa, lieuale tutte.

Così smorberai il cortile, auanzarai le spese, e farai de quattrini.

D'Inuerno, pasce la pollaria, non facendo oua con vinaccie, appressandosi il Febraro, dagli qualche buona mondiglia, perche faran voua, e coueran anco.

Modo di far i capponi in più modi.

QVando i polli lasciaranno la chioccia, & i galletti cominciaranno ad innamorarsi, cantare, e combattere, allhora s'accosta il tempo di castrarli, e capponarli. Sappi, che solo questo volatile si castra per essere troppo lussurioso: e se castrato non fusse, mai s'ingrassarebbe.

Quei galli, c'han grosso il collo, son buoni per capponarli. Sia in tempo di Luna scema, vn giorno prima che si capponino non si gli dia mangiare, ne bere; meglio à corpo vuoto, che à corpo pieno si capponia. Chi castra; habbi la mano sottile, e le dita lunghe e molto ben lauate, da fortune: in questo modo; tagliando sotto il culo per trauerso, auuertendo, che in luogo de testicoli non gli caui il cuore, ò rognoni, ò budella, cauati, cuce à refe doppio, quel taglio ponui sù vn poco de ceneri; poi dagli mangiare zuppa, e bere, ancorch'ei non volesse, poi mettegli nel gabbione che per tre giorni non camini, dandogli ben da beccare, e da bere, e che non patisca freddo.

Così quest'animale muta complessione, e natura; perche

perche leuato i testicoli perde la cresta, resta sbarbato, senz'ardire, non canta più, ha voce fiocca, e smarrita, non si batte più con l'ali, non dà più mangiare alle galline, non si diffende più: perde le forze, vien effeminato, fa perfettamente vfficio di chioccia.

Di più attende à se solo, mangiando assai, e vien grassissimo, e giallo, fa carne assai meglio d'ogni carne, buona per tutti, piace à tutti; & in ogni tempo, e genera ottimo nutrimento nell'huomo.

Si castrano anco cani, porci, gatti, muli, asini, caualli, castroni, becchi, oconi, anitroni à modo di capponi, sino le galline, e le donne ancora, e così più s'ingrassano, maschi, e femine: alle femine pennate si gli caua l'ouara.

Quei animali, che generano senz'voua, han i testicoli fuori pendenti.

Sappi che è meglio castrar l'animale giouane, che vecchio, perche teme manco, e cresce più.

Poi fra tre giorni, tagliali le barbe, con vn forbice, & la cresta con il cortello, acciò che più non paia gallo, perche i galli gli darebbono, & ammazzarebbono. Quel giorno, che si castra, non gli tagliar la barba, perche sentirebbe troppo gran dolore.

Quel gallo è ben castrato, e migliore per ingrassare, che haurà la cresta, e capo polito, ò liuido.

Altri castrano à questo modo, senza taglio, cauandogli i speroni con vna tenaglia, poi leuata quella guscia delli speroni, dà il fuoco benbene à quel poco sperone neruoso, sino, che sia equale alla gamba, dico

con

con un ferro affocato così i testicoli gli seccaranno in dì 30. Altri gli pelano la schena, iui doue stanno i testicoli, poi con detto ferro gli dà molto bene il fuoco, poi si gli impasta sù un poco di creta.

Ma altri fan meglio, come anche io l'ho approuato, più, e più uolte, nel Regno di Napoli.

Là doue hò imparato questo secreto naturale, e uistone più esperienze.

Dico, che senza quel taglio là di dietro, di sotto si fa il cappone in questo modo.

Pela il gallo su la cima di dietro, ou'è quella birriguilla, che noi diciamo il cizzaculo, ò codrione, come dice il Toscano, e taglialo via, come si netta quando si vuole mangiare, che paiono due fagiuoli, e tagliali ben sotto, gentilmente però, poi tosto dagli benbene il fuoco con vn ferretto ben infuocato, e mettegli su vn poco di ceneri poi cauagli i speroni, & dagli il fuoco benbene à quei speroni carnucci, lascialo andare, che fra 30. giorni, ò poco più, saran desiccati i testicoli, taglial i le barbe, e cresta, come t'hò detto poco di sopra. Ma se il gallo sarà vecchio, ci vuol quattro mesi à dißicare i testicoli, e quest'è certo.

Modo d'ingrassare bene i capponi & le galline giouani, c'han ouato, e presto.

P*Rima conuiene trascegliere i più belli, giouani di un'anno, ò poco meno, che siano ben castrati, maßime quando han la cresta palida.*

Il Cappone non è mai ben castrato, che non gli dà ben il fuoco a speroni. Mettegli in gabbina, in parte non troppo chiara, ne fredda, ne troppo calda, ò per terra, con sotto paglia per passarui meglio sù: mutata ogni sera, ò su l'asse in gabbia: ma sian netti.

Impasta farina di meglio con brodo grasso, & quella falla in bocconcini, ò in pallottole, grasse come faue, e non gli dar bere, se non vna volta ogni doi giorni, e poco.

Cosi in quindeci giorni verran gialli, e tondi, si che non potranno stare nella pelle.

O dagli sol miglio, e da bere quanto vogliono.

Ouero con tre punti cucigli gl'occhi, e imboccali come vn fanciullino piccino, cosi vedrai che con facilità s'ingrassaranno, e molto più presto di quell'altri.

Migliore carne, hanno i capponi ingrassati nel primo modo, che questi.

Sappi questo, che ogni carne d'animal castrato, è meglio del non castrato. E la grassa e meglio della magra: e la giouane è meglio della vecchia, il cappone vecchio, e grasso è buono: ma meglio sarà, e più tenerino il cappone giouane; pur che sia grasso, come il vecchio.

Io dirò ben questo col miglio nelle cassette della gabbia, acqua continua ti farà capponi grassi, tondi, e pettoruti in 3. settimane, e sarà ottima carne, & ottima ricetta per podagrosi: alle galline

bisogna

bisogna pelargli il capo sotto all'ali, e coscie; perche li sono i pedocchi, e qui sterco, che rompe.

Delle oche, e modo d'ingrassarle.

E *L'oca, di gran beneficio in villa, haurà la sua appartata stanza dalle galline, larga, e ben chiusa; per ladri, & animali, com'è uolpe, donnola, e simile bestie lupine, tutt'i pollari serransi a ferro, & chiaue, l'oche tue saran al contrario delle galline, però dicesi gallina nera, & oca bianca: dice quel prouerbio Anser albus. Saresti mai figliuolo dell'oca bianca? l'oca bianca fà miglior carne da mangiare, più bell'voua da couare, e più bella piuma da vedere, e da uendere, l'oca nera fà manch'uoua, più brutte penne, è razza d'oca saluatica. Sia l'oca grossa, cosi riusciran i figli.*

L'oca senz'herba, e senz'acqua non frutta molto: essendo ella animale libidinoso, che uolontieri caualca nell'acque. E animale utilissimo, che in un mese s'ingrassa, dandogli bene da mangiare, pastato di farinaccio di saggina, ò di crusca impastata con acqua calda, stand'essa in luoco stretto, temperato, e remoto. E buona la sua carne fresca, e salata, com'è quella del porco. I Paperi giouani, son eccellenti per mangiare cosi giouanetti. Teste Barthol. Viust.

L'oca ti dà penna, e per scriuer, pelandola al manco due uolte ogn'anno, cioè, à Primauera, & all'Agosto.

gosto. E animale di non molta spesa: perche da se si busca il uitto, maßime doue sono paludi, acque correnti, e pascoli. Mangia d'ogni uerdume, e d'ogni sorte di granaccie, Oue non son acque, ne pascoli, da gran danno alle biaue in campagna; perche prima mangiano il seme, poi l'herba, sino alle radici.

Una sol uolta, ch'entrano nell'horto, consumano ogni cosa, guardisi il munilio di grano sù l'aia, quando non hà guardia l'oca. S'ingozza sino al becco, tanto che se ne scoppia. Lo sterco suo è una tempesta al terreno, rendendolo sterile per più anni. E ben uero, che l'oca è uigilante fra tutti gli animali tosto sente l'odore dell'huomo, maßime di notte, e subito fa moto gridando. Dicesi Anter. i senza semenza, doue non hà da pascere qualche prato, non stà bene. Quest'oca è animal uorace per sua natura. L'oca meglio coua le sue uoua, che l'altrui. Al più ne couarà 13. ò 15. la gallina da 7. ò 9. pochi più sino à 11. Bisogna auezzarla à far l'uouo nel suo pollaro, tastarla quando hà l'uouo, e portarlo nel suo nido. D'Estate l'oca figliarà in 25. giorni: ma d'Inuerno in 30.

Alcun'oca couando, ha tant'amore al suo couo, che morrebbe più tosto di fame, che mai leuarsi fuori del nido: perciò bisogna portargli mangiar, e bere accosto al nido.

Nati i paparini, lasciagli con l'oca chiusi da 12. giorni, con mangiare di buona scemola, fresca, ò rotondo impastato, con minute ortiche, & acqua calda; alle uolte qualche lattuche, ò grana di miglio, ò

farina

farina di frumento stemperata un poco: e che il bere non gli manca mai.

Passato tal tempo lasciagli vscire à pascoli: ma prima dagli mangiar vn poco, acciò per vna foglia non si rompino le gambe per alti fossi.

Caua l'oca dalla Primauera, fino al solistitio, là verso il fine di Giugno.

Tre volte l'anno fanno voua, la prima volta cinque, la seconda da 4. e la terza volta 3.

Dicono che vn meschio basta per 8. oche.

Vn pollaro d'oche, bastano 20. i paparini stian da loro perche molte volte l'oche li stroppiano.

I papari di quattro mesi, son buoni da ingrassare, con pastoni: più tosto s'ingrassano i giouani, che l'oche vecchie, la polenta è ottima per ingrassargli, stando in luoco stretto, oscuro: & aprico.

Alcuni gli cusciono gli occhi, acciò attendino à non guardare: ma à pappare, per meglio ingrassarle.

Stia ben netto lo stabbio dell'oca; perche la bruttezza gli dà gran noia.

A questo modo al fine dell'anno haurai carne fresca, e salata, con la grassa d'oca strutta per far minestre, e rostire, penne da letto, e per scriuere.

Oltre che haurai l'voua per vendere, per couare, e per far frittate.

Auisandoti che oltre la grassa dell'oca, che è cosa delicatissima: hai ancora il lacchietto di vitella.

Procura dunque d'hauer oche nella tua villa, belle, e grosse, e bianche.

Perche potrai far danari ancora uendendo hor uoua, hor pena, & hor oche, ò Papari: cosi haurai con tal danari da prouedere a bisogni di uilla.

Auisandoti che l'oca da due anni in sù fà più uoua, e più atte al couo.

E l'oua nate da oche che han acqua assai; son migliore per couare.

Vuol couar l'oca in loco non molto caldo.

La piuma dell'oca, c'ha assai acqua, è meglio dell'asciutta, e più netta. L'oche, & anitre, mangiano assai; perche han cosi lungo il collo, e larga gola, e petto.

Delle anitre.

L'Anitre, cosi discesi, a natando, perche quest'animale sempre vorrebbe essere nell'acque, è più aquatile dell'oca, e piacegli l'acqua torbida, oue ui pasce con pesce, e molte altre cose è animale ludoso.

Dà gran danno quest'acqua torbida alle galline, che gli fà venire la pipita, e molte volte acciecano.

Sarà bene dunque hauere appresso di casa, una gran fossa, oue caleranno tutte l'acque piouane, e quiui si tratterranno l'anitre. Ma questa fossa non sia su la strada maestra; perche molte fiate da passaggieri son amazzate, e portate via. Con poco si nutricano. Son chiarlere; perciò sarà bene

che

che la fossa sia lontana dalla casa del Padrone.

È animal molto utile, e buono da mangiare: massime il suo arrostito petto. Fan assai penna, assai meglio di quella dell'oche. Pelansi due uolte l'anno, come, e quando l'oche. Meglio è dormire sù la penna d'anitra, che su quella d'oca. Fan uoua assai, commode per mangiare, e megliori di quelle dell'ocbe, e sua carne ancora. Si ponno far couare alle galline, quando l'anitra coua auertissi, che non uadi nell'acqua, perche nel ritorno bagnarà la uoua del couo, poi marciranno. Stan bene con l'oche a dormire: ma meglio da loro.

Guarda, che non vadi nella peschiera, perche mangiarebbe tutto'l pesce.

Gli Anatrini mangiano micol di pane, herbe, tagliate con miglio, e quando son più grossetti, dagli carne, ò pettazzi, ò budella di bue, tagliati minuti, e si pascono anco come s'è detto di sopra dell'oche.

Della colombara in Villa.

Habbici ad ogni modo vna colombara nella tua uilla: da cui se ne caua tanto bene, commodo, & utile. Questa ti libera da spese di macello, da piazza, pollaiuoli, ò contadini, e con questa tosto, e bene prouedi ad occorrenti bisogni, e necessita.

È uero che la colombara è di molta spesa, e danno al tuo vicino, tuttauia parmi di molto beneficio, & auan-

auantaggio; Perche è di gran danno al vicino; perciò ciascheduno non può far colombara: è di vtile potendo pascere i colombi sù la sua villa.

Fonda donque la tua colombara in villa murata, e stabilita in buona calce, bella, e bianca, e liscia, acciò che gli animalucci non v'entrino. Sia non molto alta, acciochè non sia così facilmente vista da passaggieri, soldati, vccellatori, balestrieri, &c. e così i colombi più commodamente vi volaranno sù, falla di tre stanze, la terrena pe'l pigionante, quella di mezo per granaro, e quella di sopra per colombi, per tanto rumore, non stà bene il padrone c'habiti nella colombara.

Piacemi la colombara in loco così vn poco eminente, non però molto lontana dalla stanza del Padrone: Ma sì bene lontana da strepito, e strade, appresso all'acque correnti, à campagne culte; à fine che colombi non si scostino troppo, così saranno più sicuri. vogliono però alcuni, che l'acqua corrente sia appresso alla colombara vn sol volo ò due; acciò con quella poca distanza, il colombo riscaldi l'acqua nel gozzo per dar bere à piccioni.

Altri vogliono, che l'acqua sia più lontana: perche arriuando i colombi dal fiume, non raffredano l'uoua con i piedi molli, e bagnati.

Sia piantata in sito, ne freddo, ne caldo; che l'uscio, fenestre, e luserone, risguardino uerso Mezogiorno, d'Inuerno, e che dentro, e fuori la muraglia sia lisciata più uolte da un patiente muratore, e quelle

e quelle creppature sian ben rimboccate, dico più, e più volte, e rimboccati, perche in ciò si compiace molto il colombo.

Habbi la tua colombara d'ogn'intorno vn bel cornigione de quarelli ben cotti, largo almeno vn palmo, quindi piglieran il volo, e staran a merizo, secondo i tempi.

Vi sia il ballatore, ò fenestrella verso il Mezodì, & quelle fenestre si possino chiudere, & aprire, stando da basso con l'arte d'vna fusicella, la sera, e massime acciò l'vccellacci non vi entrino.

Sia l'asta di detta colombara lontana da gl'altri edificij, dico dal mezo in sù, che animali non vi possino saltare sù'l tetto, ò sù'l cornigione, ò sù le fenestre. Sù quattro canti siano le lamine liscie, ben commesse nella muraglia.

Sianui colombi dipinti, perche incitano i naturali ad habitarui più volontieri.

Le passare noiose dan danno alle colombare.

Sia ben coperta, & ogn'anno ricoperta, ò reuista almeno, sotto de coppi sia ottimamente intauellata, e ben murata, dico de mattoni fregni, perche quell'odore, polue, e sterco colombino, rode i mattoni, e se son mal cotti, i colombi li beccano, e mangiano.

Fagli i suoi nidi, ò de mattoni, ò de vimini, vedi l'altre vicine, come stanno: ma stia netta la colombara, altrimente sei spedito, d'Inuerno volte assai: ma più d'Estate, come scrisse quel Poeta.

Lieua lo sterco; lieua i piliccioni.

Dalli beccar, e caua assai piccioni.
E se cosi non fai, ò gocciolone,
Quindi già mai non cauerai piccione.

Oltre la nettezza, dagli ben mangiare d'Inuerno; perche non si ponno nutrire in campagna.

Vadisi sù la colombara con scala da mano.

La baltresca del solaio non sia mai aperta.

Non fidar a tutti la chiaue della colombara; perche non gli ritruouerai il tuo conto.

Fà che sù la corte almeno vi sia acqua, essendo lontano il fiume, acciò non patischino sete.

Il mangiare de colombi, mettelo vicino al muro, parte che non sporchino tanto, come nel mezo, veccia, miglio, loglio, mondiglia, e vinacciuoli, son suo vero pasto.

Piacemi colombi d'ogni colore: ma non quei bianchi, che troppo di lontano son scoperti da vccelli.

Quei colombi rustici, piccini, leuagli, e fà razza de quei bastardoni, che pur fanno da 7. ò 8. volte l'anno, e se ne cuoci vno, compare bene nel piatto, & per vedere sono di molto prezzo; hauendo cura, che quei bei piccioni s'accoppiano fra loro: perche fra tanto più che se s'vnissero con strani. Son di 3. sorti, saluatici, domestici e mitti.

I piccioni tristi, e brutti, lieuali, vendeli, ò mãgiali.

Che la serua, ò la padrona ancora sappino dar mangiare a piccioni di gabbia per ingrassarli, dico col cornetto.

E se vuoi boni piccioni, quando son grassotti, caua gli

gli quei vanni,ò 4. penne maestre,onde fra 8. giorni haurai cosa eletta; perche più s'ingrassaranno i piccioni sotto le lor madri, che col cornetto, ò gabbia, alcuni gli rompe le gambe,che presto se gli saldano, non ponno però volar via, e vengono drudi.

La tua colombara sarà ottima, tenendola netta, sicura dalli vccellacci,e ben da mangiare,oltra le sopradette grane, fagli il pastone col comino,farina d'orzo,con vn poco di miele misto,aletta molto i colombi: e fumigare anco la colombara con saluia,incenso, gineuro, rosmarino, &c. fan venir assai colombi: si come i mali odori gli fanno andar via.

E bene andar manco che si può sù la colõbara,& quindi spedirsene quanto prima,e con poco strepito.

Ma come si darà principio de piccioni, ò colombi ad vna nuoua colombara? Fà così;piglia 15.ò 20 para di belli piccioni,e di bella sorte,costino a sua posta. Fà questo buon principio,comprane in più luochi;perche l'haurai più belli,e di bel colore: ma non bianchi, e che non sappino ancora ben beccare, cosi se fusse d'Aprile,e facesse vn poco freddo,fagli intepedire l'acqua, e due volte il giorno dali mangiare,seguitando cosi sino che da loro beccaranno: lasciauisi sempre qualche granette. Il colombo partorisse da ogni tempo dell'anno s'è in luoco aprico, e che habbi ben da mangiare 2. voua per parto. Il piccione a Primauera è meglio,che nell'Autunno, e State non vogliono tanto per mangiare. Quando vedrai, che da loro cominciano a mangiare, e bere

cauagli qualche penne maestre, acciò subito non fuggbino via; così si tratterranno almen più d'vno messe in colombara, oue in tanto tempo prenderan affettione, onde poi volando via, tosto ritorneranno all'albergo vecchio, e solito, hauendogli sempre parecchiato qualche cosa di buono da mangiare, così haurai la colombara ben inuiata. E sappi che tali piccioni debbon'esser nati là verso il fine di Marzo.

Volendo far grossa, e numerosa colombara, non ti vinca la gola, ne l'auaritia: ma lascia andare tutti quei nuoui colombini, nati dal Maggio, per insino a tutt'Agosto: gl'altr'anni poi, che la colombara sarà inuiata, fà quel che ti pare, sarà sempre bene quei, che vengono nel mese di Giugno tempo grasso, lasciargli volar via, e questo per mantenimento, & accrescimento di detta colombara.

Hora questo, che nel mese d'Aprile, e di Maggio, bisogna dar mangiar assai bene a piccioni: perche all'hora fà l'voua, & hà sotto i pippioncelli, & in campagna non u'è che ruspare, ne beccare.

Poi per manco spesa di Decembre, Gennaio, Febraro, e mezo Marzo, le grasppe dell'vua, con suoi granelli, ò qualche saggina, ò altre granaccie, basteranno per trattenergli: perciò stan bene quelle vinaccie, fatt'i uini, ammuchiarle, quiui sotto qualche tettuccio, oue si tratteran i colombi tutt'Inuerno, e bastarebbono in parte calda, e che il Sole gli toccasse, oue stai uolontieri i colombi, e se fussero coperte di neue, scuoprile.

S'hai

S'hai commodità in villa, habbici qualche colombi domestici, maßime quando è buon mercato la veccia: vero è, che son tediosi, e sporchi nondimeno non s'ha carne senz'ossa.

Tien gran conto dello sterco di colomba, perche ogni poco opera assai.

DELLA CANTINA, OVERO Caneua in uilla.

Et che si contenga intorno ò quella.

L'Affatticarsi per impouerire, è cosa da sciocco. Che uarrebbe piantar uiti, con t'antaltre spese in alleuarle, acconciarle, uendemiarle, e poi non hauere da gouernare il uino. Perciò conuiene necessariamente in uilla, che tu habbi una cantina, gouerno sicuro di tutto'l uino, e tutto, e del Massaro tuo.

Il pouero Massaro non hauendo cantina, lascia quel suo uino in libertà, si che l'Anno sequente, quando fà buon bere, non ha più uino, e conuiengli bere de l'acqua.

Faccisi dunque vna commoda, e sicura cantina in uilla, dentro del cortile, non uerso Mezodì, oue il uino si guasta, ò s'infortisse: ma uerso niun'hora, ò uerso sera, in luoco sano, fresco, netto, lontano da ogni fetore, forno, bagno, ò stalla, in essa nõ ui si metta

cosa puzzolente, come aglio, olio, corami, &c. perche così il vino patirebbe molto. E siano le fenestre verso sera, donde vengono d'Estate, assai confaceuoli al vino.

Se la facessi sotterranea, guarda non sia appresso fiumi, ò sortimi; perche tal humidità fà marcire, non solo le botte: ma il vino ancora; falla dunque asciutta in volta, astricata, con fenestre, che s'incontrino a darsi esalamento, siano le fenestre con sicure ferrate, & uscio buono, con grosso ferro, e simil chiaue e questo per sicurezza del vino, e della casa ancora; perche voi sapete che molte volte i ladri entrano a rubare per le fenestre di cantina.

Sia lontana ancora da strepiti, oue si spaccano legne grosse; perche indi ne nasce quel tremolo sino nel vino, che poi facilmente s'infracida, e corrompe. Stà bene la cantina buia, alquanto; acciò ch'il caldo non v'entra sì facilmente, ne tant'aria, inimica del vino, così d'Estate beuesi più fresco, e d'Inuerno manco freddo.

Sia sempre serrata a chiaue, & di sopra, ò fuori di cantina, vi sia qualche grossa beuanda per famiglia.

Euadisi manco che si può in cantina.

E le botte tenganſi nette dentro, e fuori, fatte le traffiche da vini, al San Martino, ò ad altro suo tempo opportuno.

De

De cani, per guardia del tuo cortile in uilla.

Doue è maggior pericolo, iui prouedesi con più cautelle. Il Castellano, che dubita di tradimenti, ò de ladri, mette più guardie, e sentinelle: e mancando le guardie; perderebbe ciò c'ha al mõdo. In villa sono molti periooli; perciò conuien prouedere di sentinelle per lo tuo cortile. Non basta la sentinella diurna, che è la tua, per vedere, e custodire la tua villa: ma fà di bisogno anco la notturna: il che mancando quel beneficio, che tù farai di giorno, ti sarà disfatto di notte, perciò qui vuole buona sentinella.

Questo sarà vn buon cane, ò più, cioè, due. Se vno sarà amalato, l'altro seruirà, ò s'andarà col carro alla città, l'altro seruirà sù'l cortile, per guardia, questo sarà fidata scorta, uede com'Argo; sente come Lupo; corre come Lepre; fiuta come Corbo; morde come Serpe; e come disperato in tormenti, ad alta voce grida, più di notte, che di giorno, ad ogni minimo strepito, di chi và, viene, ò passa, dico sino a quei proprij di sua famiglia. Meritamente il buon cane mastino, dicesi dormi sicuro, e fedel sentinella.

Dice Arist. che la cagna porta 60. giorni, vn più, ò vn meno. Nascono ciechi, per 12. giorni, s'impregnano dopo'l parto sei mesi. Cinque giorni auanti il parto, ha apparecchiato il latte, nelle poccie

Di sei ò sette mesi cominciano ad alzar la gamba, pisciando.

Ne partorisse sino à 15. e 20. anni. Non mutano i denti se non quei doi canini lunghi, il quarto mese, al dente bianco si conosce l'età del cane, il vecchio l'hà nero.

Dicesi canea, canendo, non senti la notte, che belle mattinate egli ti fà baiardo.

Conosce il Padrone, non solo uedendolo: ma solum udendolo, anzi al fiato conosce lo uestigio, ò traccia del Padrone, e conosce il suo nome.

Vent'anni Vlisse stette in guerra, quando ritornò il suo cane lo riconobbe, e carezzò, lo custodisse giorno, e notte con tutto l'hauer suo. Combatte contro Lupi, e contro d'ogn'inimico, del suo cortile.

E bisognando si fà amazzare per lo Padrone suo; dal cui battuto non se ne uà.

Quest'è sentinella si fedele, che non si può corrompere per modo niuno. E quanto più gli altri dormono, esso ueglia.

E come la presenza del Padrone fà fruttar la uilla; così la presenza del cane conserua i frutti, e fatiche del suo Padrone, e del contadino sollecito, e diligente ancora.

Siano detti cani, non da lepre, ne da quaglia: ma mastini proprij; perche quelli lasciano il cortile in abbandono, e sieguono le saluaticine: anzi che suiano anco i mastini, quai da loro stansi di continuo su il cortile, questo mastino di barone, sia corpulento,

non

non molto però, per meglio poter correre dietro à Lupi, ladri, &c. forte, superbo, brauoso, e graue nel baiare: e chi s'accosta al cortile, l'assalta tosto, habbi l'orecchie grandi, occhi neri, naso concolorato, labra nere, ò rosse, denti acuti, capo lungo, petto largo, membra lunghe, braccia sode, gambe assai grosse, schinchi diritti, piedi larghi, dita ben disposte, unghie curue, e la spini diritta sino alla coda grossa, e curta, di color rosso, e nero; perche di notte è manco uisto dall'inimico.

Ma per le pecore bianco: aspetto di Leone, grosso collo, con una gran bocca, circonspetto, e non temerario.

Sia dico il cane mastino de occhi seueri, non lusingheuole, che guardi di mal occhio, sino l'istessi serui di casa sua.

E che contra stranieri sempre sia furibondo, più tosto sia prudente, che temerario; e che non abbaia alla Luna, non mouendosi senza sospettione, & sine quare, tali conuiene auezzarli.

E quanto più sarà graue, tanto più fermerassi su il cortile, e meglio farà l'ufficio suo.

Il cane del Pastore sarà bianco, non nero, ne uario; acciò la notte il Pastore, e le pecore ancora lo conoschino dal Lupo.

Perche se fusse nero, alle uolte il Pastore in tempo di bruna, ferirebbe il cane in cambio del Lupo.

E non sia molto corpulento: acciò meglio possi caminare tutto il dì con le pecore; per loro guardia.

Et habbi al collo quel ferro, come chiodi, in torame grosso; perche offesa quella parte del cane, il resto è spedito: potendosi l'altre parti medicare, e quella nò.

Piacemi che di giorno almeno vno stia legato in parte che non vegga il cortile, ne che v'entra; perche poi sciolto la notte, riesce più feroce. E dagli ben mangiare; perche guadagna il viuere per quattro, altrimenti abbandonerà il tuo cortile. Non s'vnisca maschio, e femina, se non han l'anno, i primaruoli gettali via, perciò si dice, primo porco, & vltimo cane. Sino à noue anni generano. Doi mesi, e doi dì porta la cagna. Non scorrino i cagnolini, sino à sei mesi, poi di giorno auezzali alla catena, il latte materno gli rende miglior ingegno dell'altro. Se manca il latte dagli brodo, pan bagnato, e latte sino à quattro mesi.

Il suo nome sia curto, e non più di due sillabe, da piccini se gli metta il suo nome; perche più presto, e meglio l'intende. E bene castrar la coda al cane, quando hà quaranta giorni, che son quei vermetti nella coda, cosi non cresce tanto la coda, e non diuiene rabbioso. Stà bene sù'l cortile vn cagnolino, come di natura tedioso, desta il grosso: e più senton due, che vno.

Hò detto doi mesi, e doi giorni porta la cagna; quādo ha figliato, gettagli più della metade, perche quanto meno saranno, più belli, e migliori diuerranno.

E bene ne lasci vna femina, per razza, oltre che la femina è meglio del maschio, per lo cortile da villa.

Segni, & inditij di buon cane sotto la cagna, quello che più tardi apre gli occhi, quello, che vien à casa

prima dell'altri,quelli,che son d'vn sol colore;quello à chi è ben tirato l'orecchie,& men grida,ò non grida. E quello,che à pochi fà carezze, diasegli rodere ossa da piccini,perche gli fan meglio aprir,& accrescere la bocca,fortificano i denti,e fansi più fieri. E da piccini faccinsi combattere insieme, perche fansi più viuaci: ma non troppo;perche quello, che perde vien poi codardo.

Non si gli dia troppo mangiare: ma à bastanza, come pane d'orzo,ò carne: ma scorticata,due volte il giorno tagliasegli la punta della coda, che non arrabbiaranno,per natura:ma si bene per qualche sinistro accidente.

Se le mosche gli mangiano l'orecchie,bagnale con suco di malanno de nocci. Se al cane sarà dato la noce mattella, ò tossico, presto tagliali l'orecchie dal mezo in sù, meza la coda, e vn'vnghia del piede sinistro,così salassato,subito sarà liberato.

De gatti.

Come non è casa che non v'habbi topo; così non v'è casa,che non habbi bisogno,non solo di cane:ma anco di gatto,trinca de topi, & à beche cani, e gatti siano naturali nimici,con tutto ciò,non è uilla formata quella,oue non è cane,e gatto. Questo sarà per la destruttion de topi,che tanta noia,e tanto danno portano alle case;poiche da per tutto si ficcano,rodono,mangiano,e consumano, e son intanto numero

che

che hò letto, una femina topa, hauer in un sol parto fatto 120. topi, hor pensa tù se vi uoglion de' gatti.

Dice Arist. che la gatta è tãto lasciua, che inuita il gatto, e l'alletta, e costringe, & lo batte se non la monta. Fà gattini assai, come la cagna, alle volte mangia il suo parto.

E buon il gatto fino à sei anni, dopò non uale, si pasce di lucertole, credendosi che sian pesci, attende alla caccia de uolatili, serpi, e leporini, il gatto rosso è ghiotto, il bianco nòn uole il nero, soriano, e d'altri colori si mordon mortalmente.

Si medica la sua morsura con uino, e stopa così le gata, pascilo mediocremente, perche per fame non caccia: ma per suo diporto.

Meglio sarà iener i gattini della prima anniata, generati di Gennaio, perche prima che uenghino i pulci, già sono grossetti.

Quanto men si toccano, e si tengono più saluatici, è meglio, & attendono più alla caccia de topi, là per stalla, legnara, solari, &c.

Procura dunque hauer almeno un par de gatti, un maschio, & una femina per razza, e di buona razza, di pelo di color di biscia, griso, ò soriano, non mai bianco, ne rosso; perche non uagliono.

Pascegli commodamente, acciò non si partino mai da tua casa, per andar à mangiare pe'l uicinato, ilche è uergogna, e danno: ma tenendone cura, ti sarà honore, & utile. A gatti, e cani si castrano le loro code per un certo uermicello noioso.

Della

Della Peschiera in uilla.

LO studio delle Peschiere, del pesce, e del pescare, è cosa utile, e di diporto: Sia ò con reti, bami nasse, &c.

Le peschiere già anco appresso Romani, furono in gran stima, e prezzo, con lor gran spese.

Sino ad Augusto Imperatore soleua con proprie mani pescare, con l'esca, & amizzuolo.

Nerone Imperatore, e tant'altri, oltre che da queste peschiere gran prouento ne deriua.

Fa dunque in tua villa vna peschiera, bella proportionata alla villa, & alle tue forze.

Sia appresso al tuo giardino, s'è poßibile, e che si possa vedere stando alle fenestre per spasso, e più sicurezza: oltre che per tuo viuere seruirà, e per la tua fameglia: onde ti sarà anco come un macello, dispensa, e grassa cucina.

Fondala in qualche luoco zerbido, così diuerra fruttuoso.

Se la terra cauata sarà creta, fanne matoni, se graßa gettala per la uilla, e seruirà per letame.

Se'l cauo sarà gerruto, ti conuerrà murare la peschiera, dico sotto, e d'intorno, e ti costarà cara.

Vero è, che la ghierra ti seruirà per far buona strada, ò fondare qualche muraglia in ghierrone.

Vuole più lunga, che larga, perche si possa cō man co fatica fondare da dieci braccia, buon fondo, acqua conti-

continoua, e buon'acqua,ò di fonte,à fiume,entrando da vna parte,e vscendo dall'altra,per piccini buchi di ferrata.

L'acqua fetida nuoce à pesci,e la troppo fredda.

Se l'acqua è buona,il pesce partorisse fra un mese.

Ogni pesce erit solum,con la sua medesima specie.

Pasconsi di fango, herba,ò radici, quelli di mare son migliori di quelli di fiume: Et il pesce di fiume,è meglio di quello de peschiera, e quel de peschiera, è meglio di quello de fopponi paludosi.

Stà bene la peschiera, che sia battuta dall'aria, e vento Aquilonare, tenendo quel vento più sana l'acqua col moto, & per consequente il pesce, è migliore assai.

I pesci campano poco;perche sempre han gl'occhi aperti,e veggono manco di notte,che di giorno,ogni sorte di pesce presto nasce,e presto s'ingrossa,non fa nido nel suo parto:ma l'acqua è lor nido,e nel lor parto non sentono grauezza veruna: ma l'acqua buona gli serue nel parto,dopò,e nell'accrescimento con molta facilità, e fecondità.

Si che l'acqua buona è madre de pesci, partorisce di Marzo,Aprile, e Maggio.

Auuertisi bene far la peschiera in parte,che non ti possa esser rotta da qualche parte; perche in vna sol notte,ti torranno l'acqua col pesce insieme.

E vuol esser fatta à scarpa,per la libbia.

E nel mezo della peschiera fagli vn fondo pozzone,refugio pe'l pesce nel gran freddo, e nel gran caldo,

do, rouinando le sponde souente con pali, ò mura.

Bisogna populare la peschiera, & abbondantiarla de pesci nostrani d'ogni sorte.

Quell'acque torbidi de fiumi son buone, & anco le piouane: ma non già ne giorni canicolari.

E quando il pesce è buon mercato di Maggio, quando và in amore, gettane in abbondanza dentro, che tosto s'ingrosserà.

Se ti pare nettala ogni quattr'anni mondala: Ma il M. Gabbiano nostro gran pescatore, dice che la sua, non la netta mai, e sempre è feconda, e ricca, vero è, che ella è grandissima.

Quanto la peschiera è più spatiosa, tanto meglio si gode il pesce; perche non s'auede d'esser imprigionato; perciò guizza più contento, e lieto.

Starà bene intorno vna folta siepe spinosa, per ladri.

Mangiano i pesci d'ogni sorte di minucciole della tauola.

Quanto più sarà alta l'acqua nella peschiera, tanto più fresco staran i pesci nel fondo, in tempo estiuo, e d'Inuerno manco temeran il freddo: è vero, che con più difficoltà si pescarà; perche il pesce và all'ingiù.

Per la poc'acqua d'Inuerno: e d'Estate, il pesce muore di freddo, e di caldo.

Moroni non stan bene intorno à peschiera, per il frutto che marcisse, e fa cattiua l'acqua.

Vn palmo di leppa nel fondo è la grassa del pesce.

Esca

Esca da prendere il pesce.

Dagli Spelta cotta, che tutti verranno à galla. Ouero poleata secca, ò lumache in pezzuolini, ò posta con coccle impastate col vino buono, ò sangue di vitella, che per dieci giorni sia stato riposto in vn'olla, ouero con l'amo postoui sù il vermicello.

Del Giardino in villa.

ENtrand'io nel nostro Giardino in villa d'Albiano, che con mie proprie mani hò inestato, e piantato: prima d'entrare nel Terrestre Paradiso, tirato da quella si piaceuole, e grata vista, da cui ne rimango tutto ricreato, vedendo, e gustando quei si diletteuoli, e gustosi frutti.

Meritamente in lingua Persica, il giardino diccesi Paradiso; perciò fa che tu lo pianti, vicino alla casa del Padrone, che d'appresso si scorga, cosi sarà men dannificato.

Sia largo, e lungo, secondo la proportione delle forze tue, e della villa tua.

Se'l terreno sarà d'ole, non ti dia noia; perche le foglie presto te l'ingrassaranno, con appresso vn poco di letame, e non sia in luoco basso, paludoso, ne ombroso: ma più tosto in poggietto, con bella prospettiua di mezo giorno; non sia però lungo le strade maestre, come troppo soggetto à passaggieri.

Piantala

Piantala a scacco 30. braccia l'una pianta dall'altra, maßime i pomi, certe sorti di peri, non tanto, maßime quelli, che non fan troppo cesta, ò gobba. habbi doppia siepe uiua d'ogn'intorno, con il suo bel gran fosso, largo da quattro braccia, e fondo altro tanto: fatto però a scarpa.

E quel terreno s'è buono, gettalo per lo nuouo giardino, acciò s'appiana alquanto.

Sia la siepe con qualche frutti per dentro: ma non troppo fitti o speßi.

Le buche nel giardino per metterui gli inesti, sian state fatte sei mesi auanti, che tu pianti, pianta al fine di Febraro, in tempo asciutto, e che le piante non habbino patito sotto lo spino bianco; da un braccio poi tosala bene equalmente, sopra terra da quattro dita, i spini sian lontani l'uno dall'altro, quattro dita, e non più, e tienla netta la siepe dell'herbacci, con mani, e zappetta.

Sopra quei spini bianchi, potrai inestarui sopra nespoli di bella sorte, nell'istessa siepe ui stan per dentro molto bene qualche peri, & pomi, saluatichi di buona sorte, perche portano ancor loro abbondanza, fino all'animali.

Alcuni uogliono per siepe una muraglia, il che molto mi quadra; perche i frutti si ponno meglio aßicurare dalle mani de ladri da capestro.

Auertisci, che piantando i frutti starà bene metter un pero, poi un pomo, o prugna, perche staran più da largo, e con più aria. Sian zappati almeno una uol

ta l'anno, dandogli vn poco di letame, ò poluere, di strada, ò nuouo terreno di rouaio. Cosi haurai spasso con vtile; cogliendo assai frutto per vso, e per vendere. Ma sappi, che i frutti si colgono volendoli conseruare à Luna scema, cioè, vecchia, come sarebbe à dire da 18. sino à 28.

Ogni sorte di pianta, piantala à Luna crescente, i suoi frutti colti, à Luna vecchia si manterran tutto l'anno, colti però à mano, maturi con prima, e ben asciutti trascelt'i sani, da gli insani, e bacati risposti in luoco doue non sia aria ne vento, è bene ancò, che non siano troppo maturi; perche tendono più facilmente alla corrottione.

Ma per conseruar bene frutta, & vua mettila in vna botte con paglia, poi frutta, poi paglia, poi vua, poi paglia, e seguita cosi sino ch'è piena, poi copri la ben da ogni parte, che la quaresima haurai frutta nobilissima. Ma la botte sia in loco asciutto.

Ouero piglia vua matura, nera, besegana, e rossara, grapelli non troppo grossi, e d'vua chiara, ben asciutta, mettila sù la paglia, ò tauole, cosi durarà sino à quaresima, aime dura sino à Pasca. Cosa rara per certo sarà; massime di quest'vue, che paiono le più triste, pure si mantengono più di molt'altre vue. La diola di collina durarà assai.

Nel giardino, ò fuori, nel mese di Natale è buono per piantare ogni sorte frutta, ò pianta; pur che il tempo sia asciutto, e non troppo freddo.

Al fin però di Febraro, parmi ottima stagione per

per piantare ogni sorte di pianta.

Sappi, che ogn'anno bisogna mondare le piante, da quei rami secchi, e superflui, à questo modo la pianta molto meglio si manterrà, farà più belli & più saporiti. Sia però in tempo dolce, e che'l coltello taglia bene: auertendo non intaccare la pianta, i tagli de rami grossi siano non piani; ma ad orecchia d'Asino, perche l'acqua scorre presto, e non noce la pianta.

Quando l'albero fiorisce, non gli dar punto fastidio con ferro, perche la pianta si sdegna, e molte volte se ne muore, è bene leuar da dosso quelle ragnatelle, ò telarine, ò formiche, e tenire la pianta netta, più, che si può, e suelta, e se non s'ingrossa à tuo modo, al Marzo, dagli da 3. tagli per luogo, vedrai, che crescirà a tuo modo, e quando troppa frutta, non ti paia strano d'inrarire vn poco, sbatterne giù, crolando quei rami, e leuandogli con mani quei frutti più tristi: così i rami non si romperanno i remanenti frutti, verran più belli, e l'anno prossimo vegnente sarà più copiosi de frutti. Non facendo così auuerrà tutto l'opposito.

La siepe del giardino falla doppia, & ogni quattr'anni ne taglierai vna così sempre il giardino sarà chiuso, con l'altra, & ti reuscirà proprio, come vn terrestre Paradiso.

Essendoui belle sorti di frutti, i fruttaruoli t'insegnaranno qual frutta sarà meglio per metter, et innestare nel tuo giardino, però consegliati con essi loro.

Dell'horto in uilla.

La uilla senz'horto, è come un corpo senza cuore, o capo senz'occhi. E più necessario l'horto in uilla, che'l giardino. L'horto è di molto fastidio: ma non di molta spesa, è di molto beneficio alla fameglia è detto horto abhoris; perche dall'horto ne nascono mill'herbe, mille beni, e cibi humani. L'horto è come la mezena del porco, che si gli fà in corso dieci volte il giorno, e più; perciò tiensi la madre di famiglia da poco non hauendo l'horto ben ordinato, e pieno.

Sia prima all'aria in buon fondo, e ben chiuso per pericolo d'alcuni villani, c'han il diauolo a dosso, che gli rompa il collo; perche vogliono mangiar verze all'altrui spese, zucche, agli, e frutta.

Al Marzo sia lauorato, e si semina ogni sorte di cose, ben coltiuato, e letamato, curato, e zappato, e netto però dicesi horto; perche bisogna ortarlo, e frequentarlo, e questo sarà vfficio delle donne, hauer cura.

Lauorato, e seminato che sarà, da gli huomini tocca adacquarlo, e chiudere ben la siepe.

A tramontana mi piace horto, dou'è poi ombra, metteghi persemolo, bietole, salatine, e cauoli all'aria del sole, sta accosto alla casa; perche diece volte di giorno si gli và, fallo grande a proportione della villa, e fameglia tua.

Sia lontano dall'aia per la poluere, e pulla, che consuma l'hortaglia, vuole l'horto in luoco più tosto

basso, & humido, che arido, e che facilmente si possa adacquare.

Non essendoui appresso fiumicello per inaffiarlo, bastarà bene vn pozzo appresso, o nell'horto, o vi sia qualche pozzone, per acque piouane, che seruirà molto.

E in quest'horto metteui d'ogni sorte d'herbami, come bietola, in grosso terreno, seminata, & anco trapiantata, zucche lunghe, e tonde, per mineftre, torte, e padella, anco le zucche tonde si spontano, perche non lussuriano tanto, e fruttano più.

Semina ogniſſeri, o carotte, in terreno buono, e s'adacquano, van non troppo spessi, e tengonsi netti.

Semina cicorea, quella vuol buon terreno, stia netta: e non cimandola, la radice verrà grossa, come il tuo ditto grosso, mettila verso l'ombra dell'horto.

Rauanelli, e ramolacci, finocchio, lattuca, carchioffi, e cardi mettine giù, pianta medico per medicina, e saluia, e ramerino, lauanda, rose, ricola, herba stella, &c. Semina borragine, accetosa, e fra l'altre cose, persemolo sì vtile, cipolle non manchino, & agli, triaca da villa, con porri melloni, e cucumeri, rape al suo tempo, frutto ottimo crudo, cotto, & per composta dura assai, questo frutto sotterrato.

La rapa frutta il campo, più della saggina, lino, & veccia.

Seminaui la prima pioggia d'Agosto i tuoi spinacci herba gratissima ad ogni mensa. Cosi cō tal prouisione d'horto, la tua fameglia starà grassa, e morbia p.

che ad ogni tuo bisogno iui fai grato ricorso, e proue-
di a giornali bisogni di villa, quest'horto ti serue in
villa, per peschiera, per macello, e pescaria. Auer-
tendoti di corre al suo tempo i funghi, salai, e con-
seruali; perche ti giouaran assai con poca spesa.

Così conseruando frutta di giardino, herbe del-
l'horto, con noci, & vua: tu a questo modo si facile,
sei vno Rè della tua villa, hauendo insieme buon pa-
ne, vino, la vacchetta salata, col porchetto, parmi,
che sei molto felice, e beato, viuendo poi col timore
del Signore, e buona cura della tua villa. Ma nota
questo per seminar l'horto in tempo opportuno.

Tempo per seminare, e piantar l'horto.

GEnnaro, semina faue, e rouioni domestici di
mese in mese in villa.

Febraro, semina d'ogni sorte di faue, rouione verze di ogni sorte, pori, spinacci, lattuchine, finocchio.

La cicoria seminata di questo mese farà la semenza pure seminane vn poco, e salatine di ogni sorte gentili.

Marzo, semina le verze bianche, carugole, rauanelli, persemolo, capucci nostrani, si piantano i capucci di Genoua a Santa Maria di Marzo zucche lunghe di ogni sorte, meloni, cucumeri, e cardi.

Aprile, pure puoi seminare, tutto quello c'hò detto di Marzo.

Maggio

Maggio semina biade, che per quell'anno non faran semenze, e cicorca, ramolacci, indiuia gnifferi, e zucche tonde per far le torte d'Jnuerno.

Giugno, seminasi ancora gnifferi, dico al principio del mese, e si piãtano le verze bianche per l'Jnuerno.

Luglio semina rape, ramolacci, & anco indiuia, e verze.

Agosto semina le cipolle, vn poco di spinacci temporiti, pianta i porri, e passato San Bartolameo, semina le verze inuernenghe, per i rouai le cepolline, e spinacci.

Settembre semina spinacci per la futura Quaresima, indiuia, e lattuchine.

Ottobre semina rouioni, e faue.

Pianta cepolle inuernenghe; le cipolle bauere, lattuchine, e piantarle nelli rouai.

Nouembre, semina rouioni, faue, e qualche spinacci, che verran tardi.

J porri, rauanelli, ramolacci, zucche, e meloni, rape, s'adacquano i cucumeri; si castrano, come si fan i meloni.

Auertisci a questo.

Fà che tù raccogli d'ogni sorte di seme d'horto al suo tempo debito, acciò che l'horto tuo sia seminato bene, & al suo tempo opportuno, e piantato; perche chi non semina non raccoglie, e chi mangia la semenza caca il pagliaro.

De buoi per lauorar la tua uilla.

FAbrica la casa in villa, con tutti gli agi, ò commodi, che dicemmo di sopra, bisogno sia comprare i buoi per lauorarla, e ben coltiuarla, ò sia per mano di garzone, ò di Massaro.

Fra tutti gli animali di villa, il bue è più nobile, e tiene il primo luoco.

Perciò dicesi Bos in Latino, cioè, bosco, ò selua che contiene pastura per ogn'vno.

Bosco in Greco ci mostra in Latino pascolo, come che il bue con il suo lauoratore pasce ogn'vno.

Per lauorare in Italia il bue è più degno animale di tutti.

Perciò i Greci chiamano il Toro Italos.

Appo loro era in tanta stima, che a chi ammazzaua vn bue gli tagliauano il capo.

Hoggidì nel Regno di Napoli, non si può ammazzare vn bue, che in cambio suo non dia vn grosso vitello d'vn'anno.

Quest'animale è forte, gagliardo, piaceuole, vtile per lauorare; poi s'ingrassa, e vien ottimo cibo dell'huomo; del suo cuoio se ne calza, e veste, del sterco s'ingrassa il terreno, delle intestine si fa trippe; dell'ossa manechi de coltelli; del pelo se ne riempiono le selle, ò fansene coperte.

Sino delle lor corna, fansene calzatori, e petteni.

Degno, & vtile animale è questo; però bisogna; che

che compri i buoi per la coltura villesca, compragli là al Natale, non a mezo Estate, così l'haurai a prezzo più facile.

Siano giouani, non troppo grassi; perche gli compri per lauorare, e molte volte sotto quella grassezza v'è nascosto molti difetti.

Comprali da conoscenti, appresso alla tua villa, s'è possibile, e che gli habbi veduti lauorare, e pascere, auezzi all'aria tua, acqua tua, e pascoli tuoi.

Perche comprando incognito, e da gente incognita, starai sempre pensoso, & ambiguo.

Sian di luoco magro, e gran fatica, di gente pouera, doue non nascono fieni: perche nelle tue mani miglioreranno. Dopò il lor lauoro sian ben stropicciati, e spiccagli la polue della schiena; con lo spruzzo di vino nelle nari per rinfrescargli, poi pascergli, poi col fischio allettargli al bere.

Habbino queste fattezze, a maniere, ò segni.

Prima siano giouani, nõ molto in carne, d'honesta grandezza, non troppo grossi, ne troppo piccini, di cõpite, e quadrate membra: di corpo saldo, che honestamente tema, quando si pungono: con l'orecchie grande, e pelose, con muscoli rileuati, col fronte largo, & crespo, gl'occhi, e le labra sian grosse, e nere, di corna salde, e forti, e nere, fatte a meza luna, & non così ritorte, ò zuche, col muso grosso, e le nari all'insù, il capo curto, gambe curte, neruose, e salde, come colonne. La coppa lunga, borbida, e carnosa, con pelle pendéte sotto la golla, sino alle ginocchia, alto di fianco,

co, petto largo, corpo non picciolo, largo ne ſcagnelli; eleuato nel codale, ſchiena piena; piedi ben mazzuccati, con l'vnghie curte, e zatte, coda lunga, e piena di ſete, col pelo ſpeſſo, e nel tocco, molle, di color roſſo, ò vermiglio, e che ſia amoreuole nel toccarlo: maneggiarlo, e doperarlo.

E ſe il bue non haueſſe tutte queſte ſi degne qualitadi, perche è difficile, per non dirti impoßibile: fà però che n'habbi più che ſi può, ò qualch'una delle più importanti, a queſto modo ſtarà bene la tua villa a Buoi. Ma fagli buona prouiſione di mangiare, e di Biſolco buono, ben paſciuto, e meglio pagato: è queſto di grand'importanza, coſi ſarai ben ſeruito, e ſe alle volte nò, conuerrà c'habbi patienza.

Aſcoltami non impreſtar mai queſti buoi ad altri, dico mai; e ſe pure fuſsi ſforzato, come auen' alle volte, fà che tu ſij ſempre con eſsi loro. Non ti curare di carreggiare; perche queſto ſarà la rouina del carro, de buoi della tua villa, del Maſſaro, e del Padrone: e credilo a me: perche fides eſt adhibenda, experto ſeni in arte.

De uitelli per alleuare al ſeruitio di uilla.

PEr fuggir ſi grā ſpeſe in buoi, e per hauer ſempre buoi giouani, ogn'anno compra almeno quattro vitelli. Coſi fra poco, ogn'anno haurai da vendere, vn paio di belli manzoni. Dopò Paſca ſi comprano, ve

n'è

n'è assai, e buon mercato, e l'herba è in ordine per pascerli, siano almeno di doi mesi: ben formati, di bel pelo, come t'hò detto del bue, e di bella vita, e razza, vedi sua madre s'è bella, bisogna attendergli con herbetta, fieno minuto, foglie, & vn poco di sale: con dargli bere a tempi suoi, che sian ben accompagnati di qualità, e quantità, toccagli spesso in tutta la vita, così verranno ageuoli, e domestici. Poi vn'anno fagli castrare; perche fan più bella coglia, e piscieran più grosso, e più presto, & se fussero castrati più picini, in tempo ne freddo, ne caldo; & in quel mentre attendigli bene perche quel che nel taglio han patito sia a Luna vecchia; perche guariranno più tosto, & fà che più non vadino sotto le madri: perche patirebbono troppo.

Che stanno netti, taluolta, che il letame non gli facesse marcire l'vnghie, maßime quelle di dietro. Poi guariti lasciagli gire a pascoli fra loro soli, oue statiui vn pezzo, dagli poi bere. In quei gran caldi mettigli all'ombra, oue non son tante mesche. La sera dagli herbetta, fieno minuto, ò crusca, il fieno poco per volta.

Così alla mangiatora fregagli tutta la vita, per fargli piaceuoli, leuagli sù i piedi, toccagli le gambe, la borsa alle volte fattegli mangiar in mano, aueżzali al mangiar pane, e zuppa, lasciali andar pertutto, maßime con buoi, che arano, così in tempo domarli sarà facil cosa.

Del

Del domare i manzetti.

Giunta l'età di tre anni, domali, e non prima; perche son troppo atti a guastarsi, e non habbino più di quattro anni; perche son poi troppo duri bestiali, & superbi al mangiarli, che sian pari, accompagnati: & il maggiore alla destra, per rispetto del solco.

Domandoli, non sia ne troppo freddo, ne troppo fango, ne manco pioua.

Il giogo sia leggieri, che non offenda ne il collo, ne la gola mettegli nel mezo de quattro buoi al carro, ò da loro toccagli vn sol timoncello, & vno gli uadi innanzi, per una campagna.

Dopò attacca un'altra uolta qualche cosetta di più, come un cioccarello, e ciò duri per un'hora il giorno, accrescendo sempre il peso.

Finalmente mettegli innanzi a buoi del carro: ma auanti ue ne sia un'altro paro: ma non gli pugnere mai, basta solo toccargli con la uimine senza punzuolo, pianpiano, non gridando: ma con amoreuolezza pungendogli, facilmente si farebbono uitiosi, ò tirando calci, qual uitio sempre terrebbono.

Il suo uiaggio non sia molto longo, dagli ben mangiare, e bere, e se loro son bestie, tu sij huomo habbi giuditio, e dopra l'intelletto, anzi quando son al carro, toccali, e carezzali, come con un pilucco di fieno, un boccon di pane, ò quattro grana di sale, ò fregarli

la

la schiena, e la sera dopò l'hauer loro ben cenato fagli buon letto, così posaranno, e ruminando ripiglieran forze.

E caso chè nel detto modo non gli potessi domare, per loro troppo ferocità, legagli quei giouenchi ad un palo curti sì, che non si possino mouere, oue stiano un dì, & una notte, senza mangiare: uedrai, che quella lor fierezza cessarà.

Poi piglia il più bestiale, e furioso, e giungelo con un bue uecchio, di sua grandezza, e fagli arare in mosso terreno, cioè, in coltura.

Così uedrai quel detto; A boue maiori discet arare minor.

E se arando si gettasse per terra, ò nel solco, legagli iui i piedi, e fallo star un giorno, & una notte senza mangiare, che da se uerragli uoglia leuarsi, e mai più colcarsi.

Bisogna però sempre accarezzarlo, con parole con mani, e fra tanto bisogna guardarsi da suoi calci, e corna acute.

Sarà bene ancora domare queste bestie, che lauorino, e tirino hor dalla man destra, hor dalla sinistra, perche auiene molte uolte il bisogno tale, & essendo così auezzi, facilmente lauoreranno a quella parte che sarà di bisogno.

Delle uache in uilla.

LA uacca anch'ella addimandasi Bos, i pascole non solo il bue, ci pasce: ma anco la uacca, anzi

anzi più la vacca del bue ci pasce; perche oltre il beneficio, che dal bue ne cauiamo, cauiamo questo di più della vacca, dirà, che anch'ella lauora, fa anco latte, e vitella, cibo nobilißimo, & in abbondanza.

Adunque fa che su la tua villa, v'habbi vacche, c'habbino queste qualità.

Grande, lunga, grossa pancia, giouane di tre anni, pregna, fronte largo, occhi neri, e spatiosi: belle corna fatte a luna, nere, e liscie: orecchie pelose, mascelle ristrette, la giogara, e coda larga.

L'Vnghie piccole curte, e pari, e le gambe similmente è l'altre parte, si rassembrino al maschio.

Più tosto habbi patito, che troppo morbida comprale da parte oue habbino copia di fieno, ne d'herbe: perche facilmente nelle tue mani starà in migliorare, con tuo bon fieno, e pascoli, con acque più tosto piouane, e quiete, che di fiume.

A denti si conoscono le vacche, di chi età sono, alle corna, quanti nodi v'hanno, tant'anni hanno.

Fà c'habbi la testa allegra, e curta, belle, e gran tette, e lunghe, di pelo molle, curto, rosso, ò alquanto oscuro con peli crespi sotto i ginocchi curti, & il piede nero alquanto.

Dice il Filosofo, che la vacca s'impregna con vn sol colpo del Toro, e se non piglia quel colpo lascia passare 20. giorni.

De due anni s'impregna, porta 9. mesi, il x. figlia di rado partorisce gemelli, figlia sin che campa, s'è ben pasciuta campa fino à 20. anni, e più.

Ogn'anno

Ogn'anno fà la trascielta del Branco: leua le vecchie, l'inferme, le sterili, ò che hanno se non vn tetto bono; vendele, e rimettele in vitelle, e giouentù sana, bella, e fattrice, e così questo ti sarà come vn copioso seminario.

Del toro.

Come la legna non abbruscia senza fuoco, così nè la vacca s'impregna senza Toro, perciò necessariamente nelle tue vacche ci vuole vn Toro, ò più secondo il numero delle vacche.

Vuole il Toro al contrario della vacca, cioè, grasso, per esser più atto al concetto.

Nel mese d'Aprile, & di Maggio, sia ben pasciuto, per esser tempo di doperare la vita sua.

Perche la vacca porta dieci mesi, così farà ritorno al Maggio, tempo opportuno, aprico, & herboso.

Sia tale il Toro, grande, piaceuoli di pelo vermiglio, di grossa gamba, di corpo stretto, e tondo, per essere più agile al caualcare, di petto largo, e spalle ancora: di collo grosso, e di giogalia ondeggiate, di testa curta, di fronte larga, di faccia pauenteuole, di sguardo fiero, di occhi neri, e grandi, con coda lunga sottile, & pelosa, auisandoti, che la vacca non vuole hauere manco di doi anni, nè più di dieci quando si fa impregnare.

Quando la vacca mugisse assai, ò caualca l'altre vacche, ò ha gonfia la natura, ella non è pregna: ma vorrebbe il Toro.

Hò considerato, che il buon tempo da impregnare le vacche è del mese di Magio, Giugno, e Luglio.

Impregnandosi di Giugno, fa d'Aprile, se di Maggio, farà il Marzo: e se di Luglio, farà al Maggio.

Quelle; che fanno all'Autunno non l'alleuare, perche cresce il freddo, cala l'herba, e fastidio nõ manca.

Dicono gli esperti, se leghi il testicolo sinistro, al Toro, farà femina, e se il testicolo genererà maschio, e se smonta dalla destra è maschio, se dalla sinistra è femina, vuol il buon Toro di tre anni sino in 5. poi castralo, ingrassalo, mangialo, ò uendalo.

E bene far montare il Toro manco che si può; perche riescono più belli uitelli, ogni trenta uacche uorrebbe un buon toro, di 3. anni in 5.

La ragaglia del uaccaro in far montar tante uacche forastiere, dà gran danno alle tue uacche, e uitelli, perche il Toro s'indebolisse, e non impregna pienamente.

Doue è buon pascolo, si può far impregnar la uacca ogn'anno: ma doue è arido, e zerbido, basta semel in biennino.

Ti lamenti, che la tua uacchetta è una carogna, e che non uien al Toro, & lei ramaricasi di te, che non le dai mangiare, e la fai troppo lauorare, e che la tieni in stalla troppo rinchiusa, oue quel caldo offende la mangia, che gli dai, però ella non uiene al Toro.

Sia perche non gli uiene? perche, chi punge, non munge, e lo strame fà brutto pelame. Si che puoi intendere.

Auisa

Auiso del Padre di fameglia in Villa, e molto importante.

Hauendo tu gran numero d'animali in tua villa voglio, che ogn'anno ne facci vna scielta de buoni, da cattiui, e d'vtili, da inutili. Leuando quei buoi vecchi, sdentati, zoppi, stroppiati, quei caualli zardati, bolsi, rellini, lunatici, vacche che non guadagnano la spesa. Muli lunatici, vitiosi, che tirano calzi, polledri di brutta vita, e pelame, porci di brutta razza. Tori vecchi, e pigri nel montare, pecore che non fan lana, ne latte, ne agnelli, ò stizzose, e altre sorti de simili ciarpami, ò baloßi.

Nel mese d'Agosto, fa questa cernita, smorba le mandre, e branchi, perche in tal tempo son graßi, e si venderan bene: poco dopò i pascoli s'astringono, il fieno vale assai; cosi tali animali verrebbono magri, ò forsi ti morrebbono di freddo, ò di fame, e vendendoli farai dinari, risparmiarai la vettouaglia, & con quei danari comprerai al buon tempo animali belli, buoni, e giouani.

E questo ti sarà con molto auantaggio.

Sarà bene lasci andar vn bue grosso, vecchio, per ingrassarlo, in beneficio della cucina, cosi la brigata starà allegramente, e consolata.

L'istesso intendo d'oche, pollami, anitre, &c. onde facendo cosi ogn'vno in villa, più volontieri s'affaticarà, e guadagnerà.

Dottrina d'Aristotele, degna da sapersi da ogn'uno in uilla.

DIce Arist. nel lib. de Animalib. che le pecore, si côgiungono, cô maschi, in età d'vn'anno.

I porci di otto mesi, & prima: ma quei primi parti son deboli.

I cani fra un'anno, anco fra otto mesi, e portano doi mesi, poco più, ò meno.

I caualli di doi anni s'impregnano: monta il maschio fino a 33. anni, e la femina tiene fino a quarant'anni. Si che si può dire, che i caualli sempre si congiungono fino à morte.

Campa fino a quaranta anni, già vno campò fino a 60. anni.

Gli Asini si congiungono, di 30. mesi, anco di 24. Ma già vn s'impregnò d'un'anno, e partorì bene.

Vna uitella d'un'anno s'impregnò, e partorì bene, così dice Arist. l'Huomo genera fino a 70. anni, e la donna fino a 50. ma ciò di rado auuiene. Ma l'huomo d'anni 55. e la donna di 45. concipiscono.

Le pecore partoriscono fino a 8. anni, e se uengono ben curate fino a 10. si i maschi, come le femine.

Il becco quanto è più grasso, è men fecondo.

I Montoni montano più tosto le pecore uecchie, che le giouani, e le giouani, partoriscono manco delle uecchie.

La

La porca nel primo parto fà poco: ma quanto più ha tempo, più numerosamente figlia di 15. anni, non figlia più.

All'Agosto, che sarà un poco in carne, uendila pregna s'è poßibile per esser così vecchia, perche parrà più bella, & auenga, che partorisse, non haurà però latte.

I cani sino a 12. anni si congiungono, e più.

L'Elefante monta in età di 5. anni: ma la femina bisogna, che n'habbi almeno 11. e porta nel ventre doi anni, e campa 30. anni, e non monta mai in quei doi anni, che la femina è grauida, & non porta, se non vn solo Elefantino. Quest'è (di corpo) maggior d'ogn'altro terreno.

Delle grandezze de caualli, e nomi suoi.

S*Enza cauallo, commodamente non si può star in villa, ne fuori.*

Quest'animale, più d'ogn'altro serue all'huomo, portandolo, e riportandolo ad ogni luogo bisogneuole, in villa, alla città, a giostre, a tornei, a guerra, &c.

E bisognando: con sua rapidißima fuga, ti salua la vita, la robba, e l'honore.

E con questo in guerra s'acquistano città, Stati, & Regni, non con Leone, ne Daini, ne Elefanti.

Meritamente alcuni l'addimandano Belligero, Armigero, Bellace, Pugnace, e Pugnatore: che

tutti sono nomi da combattere, e guerreggiare.

Altri l'addimandano, animale vtile per la guerra: magnanimo, generoso, valoroso, membruto, feroce, rigido, aspero, audace, acre, terribile, difficileminaccieuole, dirupeuole, forte, arduo, intrepido, animoso, ardente, furente, e possente. Cosi dice Horatio.

Tanto è quest'animale nelle facende di Marte ardito, che per lo strepito d'arme, tocco di tamburi, e suono di bellicosa tromba, non solo non si pauenta: ma sì perfettamente prende ardire, e valore, che non sè, ne può fermarsi al luoco suo, come che conosca il tempo, & hora d'entrare in sanguinosa, e disperata battaglia, e per insino alla sanguinosa bocca, de guerrieri trombetti.

Sì che, frà inimici entrano, con orgoglio, non temendo arme ignude, ne sue percosse, per graui, ch'elle si siano, ne bombarde, ne manco fiamme di gran fuochi: in mezo de cui saltano, come arrabbiati; con denti, e calzi, combattendo contro l'inimici.

E dopò l'ottenuta vittoria, osserualo mezo, e vedrai, come che ardito, e pomposo, superbo, e glorioso, egli se ne và; rodendo il freno, spumegiando per bocca; inarcando il collo, rimirandosi con gl'occhi larghi, come il Pauone, quando si pauoneggia, gonfiandosi nelle nari, vassene, come indomito, a guisa di spiccata coda di lucertola, saltellando, con mille corbette, ferendo l'aria a colpo per colpo, con copie terribili de calci Pare, che questa mirabile bestia da se si conosca, per natura, in cui tanto si contiene, vedendosi di

si di si alta grandezza di corpo, altezza di testa; de si bei crini, e pelli: di velocità, d'agilità, di gambe si suelte; e più dell'altri animali eccellente, e quanto più è ornato d'arme, e bei guarnimenti, e liuree, tanto più s'insuperbisce, co'l frequente suo battere de piedi, nitrire, e calcitrare con l'innalzate orecchie, larghe nari, aspettando d'azzuffarsi quanto prima.

Dall'altro canto, lo vedi ageuole, lasciandosi gouernare sino da vn minimo ragazzo, mangia ciò che gli dai innanzi.

E la caualla, non vedi con quant'affetto alleua il suo polledrino. Oltre che si vede quest'animale disciplinabile: impara a inginocchiarsi, saltare, far le tome, tirar calci, leuarsi in piedi, &c. Poi serue si humile, porta la soma, và saldo, non fugge: tira il carro, il barozzo, la naue, l'aratro, l'erpico, la carozza, la ruota del coltello, e quella del molino, & in fretta porta le lettere da posta.

Vedendo il suo Padrone lo conosce, lo risguarda, nitrisse, e si compiace sentendolo dirgli qualche cosa, o in mettergli la mano sopra la croppa; o stando seco meglio mangia: amorosi inditij d'animale, che pare habbi intelletto.

E quando porta il proprio Padrone, và di miglior passo, e di miglior voglia, che se portasse vn'incognito forastiere, come si legge di Bucefalo, & de altri.

Meritamente, gli Hebrei chiamano il Cauallo Reksch, cioè, apparecchiato alla guerra, lo chiama-

no Sus, quasi sas, che significa allegro.

Ouero Sus, quasi sì, che in quella lingua vuol dire vccello grande, forsi considerata la pari velocità, lo chiamano Abirim, che vuol dire robusto.

Gli Africani feres, cioè, fiero, ouero a ferrendo.

Gli Indiani Der, cioè, destro. Gli Armeni zi velocißimo accento. Gli Arabi, RamaKa, cioè velocißimo animale, & Ioar, cioè, Caual grande.

I Crudi Popoli, vicini al Mar Rosso, lo chiamano Hesp, cioè, Hespero di maggioranza trà bruti, come quello tra le Stelle.

Il Turco, e Perso, lo chiamano Att, come animale atto, & idoneo a tutti gli esserciti.

Nel Perù, Pacco, cioè pacifico, perche con la guerra si ricerca la pace; ouero questo s'intende per Antiteton.

In Inghilterra dicongli, Horse, come Horso, per la sua fierezza, fra quadrupedi.

Il Boemo Run, & il Pollaco Ronio, quasi cuneo, cioè, squadron de soldati gagliardi, e forti. Lo Schiauone Kobyla, cioè, copula, per l'uso, che s'accoppiano a carozze. I Popoli di Caria gli dicono Alla, forsi, come ala, però dicesi pare, che quel cauallo vola nell'andare.

Il Francese dicesi, Cheual, cioè, ch'è di gran valuta.

I Tedeschi dicono Rosz, come rissa.

I Fiamenghi Pferd, cioè, profitenole.

I Portugalesi Luogo, che in Spagnuolo vuol dire presto;

presto; perche volendo far presto, tu cerchi vn cauallo subito.

I moderni Greci gli dicono Allogo, che s'interpreta corona, come, che'l cauallo fra gl'animali porta la corona.

Ma gli antichi gli han detto Hippos, cioè, cosa grande.

Da noi Latini, chiamasi Equus, dall'equità, o equalità, equalmente portando, o equale alla carozza, ouero ab equore, dal mare; con cui han tanta sembianza di moto, di fierezza, si che in Anglia il Mare lo chiamano Cauallo.

E quelle grand'onde, dicongli caualle.

Ouero è detto Equus ab Eculeo, maniera di tormento, vsata in forma di cauallo.

Caballo in grosso latino ancora si dice, per lo cauar di terra, con l'vnghie, ch'ei fà.

Altri l'addimandano anhelante, quadrupedante, carnipede, sonipede, spumante, ricordeuole, sudante, fumante polueroso, sublime, alipede, eripede, aligero, alante, cito, leggieri, celere; rapido, fugace, impigro, volucre, nomi impostigli per la sua somma velocità data da natura.

E si come l'huomo nasce ad intendere, il cane a cercare, il bue ad arare; così il cauallo al corso:

Onde si considera, come dal cadauero dell'asino, ne nascono Scarafoni, da Toro Api, e dell'Huomo Serpenti: così dal cauallo vespe, che volano, come nascenti d'animale volante.

Oh benedetto Iddio ch'è si mirabile per insino in questo animale irragioneuole.

Si che tanto più lo deui hauere per seruitio tuo, e della villa.

Belle fattezze d'un cauallo.

Diuersi giudiciosi, vanno diuisando diuersamente intorno alle fattezze d'vn cauallo, ben formato, e conuenientemente proportionato, e dal viuo in questa maniera ne fanno vn ritratto in questo modello formato.

Testa picciola; occhi neri, nari aperte, orecchie curte, e strette: tronco del collo dolce, & non lungo, chiome crespe, spesse, e pendenti alla destra: pancia larga; aperta, & assai musculosa; spalle grande, & diritte: coste tonde: schiena doppia: ventre raccolto: testicoli vguali, e piccioli, le rene larghe: la coda lunga: grossa, e crespa: le gambe vguali, alte, e diritte; il ginocchio tondo, e picciolo; e non voltato in dentro, le coscie grosse, e forti: il corno del piede duro, alto scanato, tondo, e la corona ben picciola per di sopra. Sia allegro presto, e piaceuole.

Altri in ciò molto versati, & esperti, in altra maniera lo dipingono, & è tale.

Habbi la testa picciola allegro in fronte, asciutto, & secco di carne; perche molto meglio le sue belle vene si scorgono, che viuace di spirito lo scoprono, ne grasso, ne magro, perche s'è magro è debole, & brut-

to: e s'è troppo grasso, è suffocato; & graue, occhi neri, grossi, & in fuori: orecchie curte, acute, e diritte, inditio manifesto d'animoso, feroce, & ad ogni fatica potente.

Picciole mascelle, sottili, secche, et vguali, tali son facili ad imbriargli. Bocca grande, squarciata, & di molta fessura, lingua ne grossa, ne troppo sottile, labra sottile, e riuolte in fuori, con picciola barba, asciutta, e non piena d'osso, ne dura, ne bassa, nari aperte, e vermiglie, segno di buon meato di fiato è l'immergere le nari quando ei beue, collo di gallo, gli occhi risguardino i piedi, non vuol però il collo ne lungo, ne curto: ma scarico di carne, & incuruato; perche cosi sarà più vbidiente al freno, sia il collo de crini crespi, rari, lunghi, e sottili, ornato, & quelli del ciuffo sian lunghi; perche oltre la bellezza, scacciano anco le mosche: essendo crespi dinotano viuacità, come anco i capegli dell'huomo; cosi dice Aristotele, petto largo, ch'esca in fuori, a guisa di vn satol colombo, perche cosi è più forte, fà i passi più lunghi, e non si taglia, ne si trauersa le gambe, come quelle, che sono stretti di petto, buone gambe, ben formate, grosse d'osso, carnose, diritte, alte, equalmente distese, dal ginocchio al piede. Le coscie grosse, lunghe, muscolose, e neruose; si dentro, come de fuori: perche a questo modo resta il cauallo più forte, fermo, & agile. Le calcagna alte, giunture grosse, curte, e non vicine all'vnghie: quali siano dure, alte, concaue, rotonde, e nere.

Sia curto di schiena, non gobbo, ne acuto: ma piano come vn canale, sino alla coda la groppa piana, soda, grassa, con vn certo canaletto in mezo.

La coda di fusto curto, sottile, e fermo, con le sete lunghe, e rare, e che stretta la porta fra le coscie, segno di fortezza.

I lombi ampij, e tondi, fianco alto, & i lati pinotti, con il ventre picciolo, tondo, e ben sotto alle coste, ben larghe, i testicoli piccioli, perche manco l'impediscono, e siano equali.

E vero, che essendo grandi, han più forza in tutt'i membri, e più virtù nell'animo.

Sia però il tuo cauallo ben proportionato, e che le membra bene corrispondino a tutto'l corpo.

Altri, in altra maniera dipingono questo cauallo, dico in questo comparatiuo garbo.

Habbia gli occhi, e giunture del bue, i piedi, e forza di mulo.

L'vnghie, e coscie dell'asino.

La gola, & il collo del lupo, l'orecchie, e coda della volpe.

Il petto, e chioma della donna.

La ferocità, e l'ardire del Leone.

La vista, & i gesti del serpente.

La nettezza, & andar della gatta.

La velocità, & agilità della lepre, passo eleuato, trotto sciolto, galoppo gagliardo, corso veloce, e bel salto maneggio sicuro, con prestezza; leggieri alla mano: vbidiente al riuolgersi ad ogni banda portando

rando la testa giusta, non sdegnandosi della briglia, ne dello sperone, conformandosi al volere del caualcante, non mouendosi con pauento ad ogni nouità, ch'ei sente, e vede: non brauando, ne percotendo altri caualli, ne per odore de giumente infuriandosi, con l'anitre, ne calcitrando con esse.

E se vn tal cauallo lo tratterai bene, ti seruirà sino a quindici anni.

Altri pratici cozzoni, lo dipingono in altra maniera ch'è questa, dicendo cosi.

Tre cose del lupo, habbi il tuo cauallo, occhi recenti; gola vorace, e collo forte.

Tre della volpe, orecchie curte, coda lunga, e piaceuole passo.

Tre della donna; spatioso petto, lunga chioma, e superbo ardire.

Due altre alcuni vi giungono, che son leggiadria del passeggiare, e soffrenza in lasciarsi caualcare.

Altri vi giungono quelle due delle lepri: velocità, & agilità.

Due della volpe, occhi, e coda. Due del lupo, voracità, e passo.

E due dell'asinello, forte di coscie, e fermo di pelo, o secondo altri, ferme unghie.

Altri dicono sia in foggia del pesce lupo, deuorando, e saltando. L'agilità dell'anguilla uista di serpente, e uolubili giri. Bocca, & orecchie di volpe, giunture di bue, & occhi, e politezza di gatta, petto, ecrini di Leone, e l'animosità sopra d'ogn'altra cosa spesso

spesso annitrisca, che tremi con le membra, e che caui la terra, masticando di continuo il freno, non per sdegno nò: ma con dolcezza, e leggerezza, che dimostri allegrezza, con candida spiuma.

Vero è che alle volte anco vn brutto cauallo, meglio ti può riuscire d'vn bello, e trouarne vno, che habbi tutte le predette qualità, l'hò per difficile, e forsi impoßibile.

Tuttauia compralo con quelle qualità più importanti che sia poßibile, e più necessaria: ma prima vedilo ignudo, caualcalo tu proprio, e vedi ben l'età, poi raccomandati a Dio; che te la mandi buona.

Tre cose tue non le dir mai, quali son queste.

Tua bella moglie, ne tuo buon vino, ne tuo buon cauallo.

Segni de sgratiati, e brutti caualli.

Eccol contrario della medaglia; pittura d'vna rozza, e sgarbato cauallo, capo grosso, e carnoso, großi ganassoni, orecchie lūghe, grandi, e chinate: le nari strette, e basse, gli occhi piccioli verso il collo bianchi, & incauati il collo grosso, e troppo lungo, con pochi, e großi crini, il petto stretto, e le spalle cauate: i lati magri: i lumbi acuti, le coscie aspere, il fiāco basso: le gambe torte, le ginocchia dure: l'vnghie sottili, bianche, e basse, tira calci, non si vuol lasciar mettere la sella, ne strigliare, morde; ombroso restiuo.

stiuo, bolso, zardato, s'innalbera, sboccato, cioè rom piccolo: piedi larghi, bassi, fragili, come cosa mal fondata, che presto casca.

Si taglia, grossi testicoli, mangia male, verga pendente; mena sempre la coda: lento che non teme speroni, non piglia volontieri la briglia, e mangiando lentamente la biada, e lento ad ogni cosa, mal volontieri seguita chi lo mena a mano, montandoui sù, si piega nelle reni, digerisse assai il cibo indigesto, restiuo, lo sterco puzza: si cerca nell'acqua, non si lascia ferrare, s'ha tagliato la lingua, si hà pelato i ginocchi, & anco i fianchi.

Vedilo ignudo, caualcalo tu per pruoua, vedi del tempo, &c. Quest'è vna perfetta rozza degna d'vn calcinaro, o d'vn gran barozzo.

Dice il prouerbio. Equus fallax.

Colore de i caualli.

SIa di colore baio, o sauro, o leardo, o morello. Sono questi quattro più nobili colori: dicono i molto in ciò esperti, che il baio è migliore di tutti gl'altri. L'altri tre son però buoni. Da questi 4. in poi, l'altri non piacciono: pure quando han del misto passano.

Auertendoti, che meglio si conosce vn cauallo quando che è magro, che quando è grasso, perche la carne cuopre mille diffetti, come anco la robba cuopre mille errori, diffetti, & ignoranze nell'huomo ricco, e da poco, o da niente.

Razza

Razza di belli caualli.

Volendo bei caualli da uilla, da città, e da guerra procura, e presto d'hauere una caualla di belle fattezze, come già ti dissi, più tosto tiri al magro, che al grasso: perche la troppo grassezza molte uolte impedisce i concetti, non potendo trattenere quel uiscoso seme. Sia la caualla non manco di tre anni, ne di più di x. Montala lo stallone da Marzo, sino per tutto Maggio, questi sono i tre mesi fioriti.

Impregnata la caualla, risguardala dalla non molta fatica, massime sotto'l parto, dagli ben da mangiare, non la far correre.

Dopò'l parto, non toccare il polledrino molto, tienlo in luoco buono, con la sua madre, che ei non si faccia male, e che la madre non l'offenda colcandosi, e falle qualche beueraggio alla parturiente, con acqua calda, sale, e farina, per riscaldarla con qualche cosa di buono da mangiare, acciò anco facci più latte al polledro.

Frà non molto, esca la madre col polledro all'herba, & anco pe'l uiaggio, perche troppo si strugge la madre, non uedendo il figlio.

Giunto ad età di 18. mesi, fagli una cauezzina per domarlo, e giunto a 3. anni, si potrà domarlo così pianpiano, auezzando a quel seruitio, che ti parerà, che sia per riuscire, o da lancia, o da sella

la semplice, o da basto, o da carrozza, o da barrozzo.

Del stallone.

L'Età compita d'un buon stallone, sarà da 4. anni, sino in dodeci: non più, ne meno, perche nascerebbono parti scemi, e deboli, e di poca uita.

Sia lo stallone di bella fattura, come gia t'hò detto de caualli; grande, grosso, &c.

In tempo di montare non faccia fatica niuna: ma sia pasciuto netto, e ben gouernato, con fieno buono, biada, e letto di pancia. Fra l'anno non gli dar fatica: ma fagli far qualche poco d'essercitiò: così lo stallone sodisfarà pienißimamente alle caualle: da cui nasceranno belli, e compiutißimi polledroni, come quelli del Regno di Roma, e di Mantoua.

Loro non fan montare ogni rozzone (l'hò uist'io) ne fanno impregnare ogni cauallazza: ma solum, bellissime caualle, e ualenti Stalloni: una gran bella caualla, non la faranno impregnare se non una uolta in doi anni.

I suoi braui stalloni non montano, se non una uolta il giorno, o due al più, al più.

Questo è il uero modo d'hauere quei gran corsieri.

L'istesso usano di quei bei muli, & asini a Firenze, che fan stupire chi li rimira così grosßi, alti, e belli.

Suoi asini non montano se non una sol uolta il gior no,

no, e pe'l più quelle belle asine non le fan impregnare, se non vna volta ogni due anni, perciò son si smisurati, e degni.

Dūque volēdo cose belle come loro, fa come fa loro.

Non ti seruire di brutte rozze, ne disgratiato stallone mal fatto, ne lunatico, ne pauroso, ne vitioso, ne restiuo, ne c'habbi zamorro, ne cattiuo mangiatore ne che morde, ne che tira calzi, ne che troppo caca, ne che si getta nell'acqua, ne che hà spinelle, ne formelle, galle, crappe, zarde, veriche, incordato, incastellato, stizzoso, mal di verme, ricciuoli, sedole, mal del fico, ripreso, bolso, mal dell'asino, capo storno stran goglioni, sparagnoli, anguinaglia, lupo, fistola ne simili mali caualli ni; perche la natura ha troppo gran forza, maßime tendente al male. Perche non può vna cattiua pianta produrre buoni frutti, cosi vn stallone difettoso produrrà poledri tali, però si dice Maluo, mal'ouo, perche l'humore delle foglie vien dalla radice. Ne anco vn cane di mala sorte, si deue tenere in casa. Per questo dicesi, che lo stallone, e la caualla ancora, debbono essere belli, buoni, e sani: cosi il lor concetto sarà compiuto, e perfetto, & atto cauallo non solo per villa: ma per città, e per guerra. Auuiene, che lo stallone montando con troppo empito, morde la chioma della caualla, vinto dal troppo amore, e lussuria: rimediaci à questo modo: facendolo tirar il barozzo ò carro, carico di terra, per vn poco, cosi quella fatica temperarà quel crudelaccio amore; e con Venere sarà più quieto, e modificato.

Cura

Cura del polledro.

IL Polledro in età di due anni, conuien prima domesticarlo, legandolo alla mangiatoia, con capezza di cosa morbida, come di cinghia, auezzando a caualcare, per vn poco, da vn putto leggieri: ma pratico, poi legato, accarezzalo, toccalo tutto, fingendo ferrarlo, battendogli i piedi, con vna pietra, stia legato per vn pezzo, con l'altri caualli, poi scioglilo, vn'altra volta, fallo mangiare con l'altri caualli, nella propria, cassetta, dico la biada, poi lascialo scorrere, così s'auezzarà bene.

Giunto ad età di tre anni, habbine cura il cozzone con maneggiarlo assai, acciò sia più domestico, e lo conosca al fiuto, adore, e voce, conducendolo qualche volta al fiume, così in cauezza, a mano, oue si farà risciaquare, iui alquanto, dimorandoui, poi conducasi a casa: Non curandosi, che'l polledro sia troppo grasso: ma ne anco troppo magro, perche ambedue quest'estremi son colpeuoli, come vitiosi.

Domansi in tēpo ne troppo caldo, ne freddo, acciò questi estremi non gli dian noia, e le mosche non gli trauaglino, & in tal stagione si castrano di due anni, per detti rispetti, e sarà con men pericolo di morte.

Sanato poi, giunto l'età, habbine cura il cauallerizzo con suo cauezzone, in compagnia d'altri caualli, doppo quali caminerà meglio, e durando sua fierezza, sempre habbi compagnia caualcando, dico con cauallo domato, e spesso si tocca con man dolce, e soa-

ue, e non lo torre mai con superbia, ne toccando, ne gridando, ne battendolo: ma sempre con humiltà; altrimenti diuerrebbe vitioso.

Se in stalla fusse terribile, legalo con due funi, da due parti, e curto, a pena che si possa colcare, dico tanto lungo, come hà lungo il capo, perche legato più lungo si potrebbe incappiare, d'Estate coprilo con canauaccio, per la poluere, e mosche d'Inuerno di pannaccio, pe'l freddo, e sia due volte il giorno ben strigliato, e netto, con pettine, spongia, e panno per stropicciare il capo, gl'occhi, le gambe, e tutta la vita. Tenganſi ogni giorno almeno vn quarto d'hora, all'acqua, e sua mangia, sia netta per ogni modo, e fra l'altre cose le gambe, e piedi.

Venendo il cauallerizzo a torlo, per dargli lettione, si incauezza, o s'imbriglia, gentilmente, toccandogli il collo, crini, e dandogli qualche foglia in bocca, con fargli vedere benbene la bocchettina.

Fatto l'vfficio, se sarà caldo il polledro, faccisi caminar vn poco prima, che se gli leui il cauezzone, ne bardella, con fargli carezze.

Cosi di giorno in giorno potrai crescergli la lettione, e fatica, con andar in colture, o loco sabbionito, acciò meglio impari leuare i piedi, e sia almeno ferrato dinanzi, con sottili ferri.

Auezzalo vedere carri: carrozze, e suo strepito, acciò prenda cuore.

Ficcasi per capre, pecore, & altri animali strani, e cose noiose: cosi di giorno in giorno l'assicurai, onde

onde doppo vserai canone immelato, o salato, & lasciarglielo masticare iui legato ad vn'anello, così per due, o tre hore, poi con quello; e col cauezzone lo caualcarai, dandogli quel passo, che a te parrà, o da lancia, o da città, o da villa, e basto.

Del mullo.

IL Mulo da quattro piedi, auenga, che sia bestia fantastica, e molto pericoloso, tuttauia è animale di molt'vtile, e bisognoso in villa: come animale di poco pasto, e d'assai lauoro.

Di lui si dice Mulo, buon Mulo: ma cattiua bestia.

Partecipa di due spetie, di caualla, & asino: però vediamo, che di fortezza si rassembra al Padre, & di statura, alla madre.

E come figlio di caualla, non ha lunghe l'orecchie, come l'asino, e come figlio anco dell'asino non l'ha così curte, come la caualla.

Vn'Asino bel stallone, per far bei muli, sia di tre anni ne più di dieci, grosso, grande, e ben fatto, con pelo morello.

E la caualla sia di simile pelo, o baia, o learda, de quattr'anni, in dieci, più tosto grande, e ben proportionata, come s'vsa in Spagna, e Firenze, da Marzo sino a Giugno, si fa questa monta, si che figliano opportunamente: dico in herbosi tempi, da far latte assai, o negando la madre il latte al mulettino, supplirà l'herba.

Alleuando il mulettino in montagna, sarà bene, oue riuscirà più sano in tutto'l corpo: ma particolarmente di ceruello, di corpo, e d'vnghia.

Non gli dar peso fino a tre anni: ma dopò sì, i maschi saran più atti alle some, e lunghi viaggi.

Ma le belle nere mule son gioie da Prelati, Lettori, Dottori eccellenti Medici: ma quelle mule di meza mano son per oliari, fruttaruoli, e mattonari; perche sono di colori ignobili, come baio, griso, rosso colore di topo, e vanno con la lunga coda per scacciar le mosche, ouero per carri, o aratri, come s'vsa in Spagna, e Cicilia.

Campa il mulo da quattro piedi, sino ad anni 80.

La mula in fattezza deue esser così, simile al grancio grossa, e rotonda, di corpo, e gambe sottili, di piedi piccioli, di groppa larga, e piana, di petto molle, & ampio, di collo lungo, & inarcato, di testa asciutta, e picciola: ma pe'l contrario sarà il mulo da quattro piedi, con gambe grosse, e tonde, corpo ristretto, e sodo con groppa che penda verso la coda.

Quest'animale sarebbe molto grato; perche è molto gagliardo, campa assai, e mangia poco, con molt'altre buone proprietati: ma per dirne vero, è troppo sinistro, ribaldo, e traditore, non è vitio, che questa bestia non habbi, sì che non se ne può fidare, e fidandoti t'amazza, o almeno ti stroppia. Guardati dunque, poiche lo conosci, stà vigilante, attendegli a farlo lauorare: ma non te ne fidare.

E se vuoi belli muli, habbi bei stalloni, e caualle,

secondo

secondo l'ordine di cauallo, stallone, come t'ho scritto di sopra.

La Mula in parti nostre non figlia; perche non ha menstruo, & il maschio non genera, per essere il suo seme troppo caldo, e se pure quella concepisse, e questo genera, nulla vien a termine perfetto di parto, si che quest'animali sono in tutto sterili, si legge però appresso d'Arist. d'vna mula, che gemellò.

Altre volte i Rè caualcauano se non mule bianche, all'hora tanto apprezzate.

Se l'Asino monta la caualla, nasce vn mulo: Ma se il cauallo monta un'asina, ne nasce una sorte d'animale, che non è ne cauallo, ne mulo, ne asino: ma è detto hinno, più presto si rassembra all'Asino, che ad altro.

In Siria tutt'i muli generano, e le mule figliano: ma credo, che siano d'altra sorte, dalla nostra differenti.

Campa sino ad ottant'anni: ma il maschio vien uecchio più presto della femina, cosi dice Arist.

Dice Herodato, parlando delle donne. Omnis vulua est edem, dempta lucerna: Ma Aristot. dice, che le mule non han tutte la natura ad un modo, cosi scriue egli.

Dell'asino, per seruitio della tua uilla.

D All'Asino, dice l'Adagio, non cercar lana; perche è una bestiaccia molto materiale, di

 poco

poco senno perciò è detto Asinus, idest senza senno, in Greco, e detto onos, cioè onus in Latino, carica, o soma in uolgare, è bestia da soma, però ha l'orecchie larghe, e lunghe, notabile inditio di stolidità.

Si che porta il uino, e beue l'acqua, porta fieno, e mangia stoppia, tribuli, & cicuta.

E però l'Asino molto beneficio alla uilla, non da sprezzar in tutto: perche oltre i molti beneficij, che da esso si caua.

E pur anco padre del Mulo, cosa si importante.

Habbi l'Asino in uilla 3. in 10. anni, età per generare, e per lauorare.

Sia ben personato; perche sarà più atto alla fatica, & al montare, con belle fattezze, di pelo non di cenere: ma nero, rosso, o morello.

Montarà solamente di Marzo, Aprile, e Maggio, perche i parti uengono a bel tempo, fresco, & herboso.

L'Asino nasce solo dell'asino. Latta l'asina il suo asinello sino da due anni, poi lieualo, e subito mettilo a lauorare, lontano dalla madre.

Serue l'asino in molte cose in uilla, alla città, & a pastori.

Et a benche tutto'l dì stia con le petole in schiena, non resta di mangiare, e pascere, serue a fraticelli, a molinari, a montanari, sino a molatieri, per bardotto, & a mattonari, alle uolte si mette innanzi a buoi del carro a tirare, e sotto l'erpico per pianare la coltura,

tura, serue a padroni per portare dentro, e fuori in uilla polli, arnesi, vue, frutta, &c. fuori serue in portare i panni a l'acqua, il grano al molino, e la semenza alla campagna.

Serue il suo latte si medicinale, maßime quello dell'asina nera, sino la sua pelle per tamburi, o criuelli.

In uilla costa poco, non si parla mai di far prouisione pe'l l'asino, nè del pascolo dell'asino, ne di basto, ne di sella, ne di briglia, ne di sperone: ma d'ogni trista mangia, uiue, come spini, sarmenti, barde, &c. & a schiena nuda anco senza cauezza serue sferrato, portando 18. rubi come un cauallo, e uà sù'l saldo, sì, che rende merauiglia a chi lo mira.

Dico che porta più peso, che non pesa lui proprio.

La sera poi leuata la soma, uadisi da se alla busca, o a bere s'hà sete, quiui non si riprendono i garzoni, perche non l'han strigliato: ma dato di uolta dieci uolte per la polue, ogni cosa stà bene per conto suo, e se gli uien dato a casa un pugno di crusca; gode di quel corsiere, con due prouende d'orzo.

Si che conchiudo per queste ragioni, che ad ogni modo tu habbi un'asino, o più in uilla, essendo che non patiscono tante infermità, ne diffetti, come il cauallo. Non ti sarà dimandato in prestito da gentil'huomo per caualcare, oltre che di prima compra costa poco.

E per la uilla sino il Padrone senza preiudicio di

suo padroneggio, può caualcarlo come s'usa in Ispagna. Sardegna, Cicilia, & a Firenze.

Oh forsi dirai l'asino ha troppo grandi l'orecchie, alla proportione del picciolo corpo loro, poi sono di brutto pelo, & io ti dico, che u'è facile rimedio.

Fagli acconciar col forpice l'orecchie, che sian piccine a tuo modo: come anco si fà a caualli di Bertagna.

Poi quanto al pelo, e l'esser grandi, u'è rimedio così.

Habbi bel stallone, e bella, e nera madre, & haurai belli asinoni atti per le città, ualdrappe, e e letticbe, & anco per uenderli sino a 50. scudi l'uno.

Detto d'Aristotele.

Arist. nel 6. de Animalib. dice: che l'Asina d'un'anno concepisce, & il maschio d'un'anno l'impregna.

L'Asina non vuol partorire al chiaro: ma in luoco oscuro sì, porta nel uentre un'anno, e di 10. mesi ha già il latte nelle terre, alle uolte gemella.

In Francia, come anco uerso l'Olanda, parti frigissime, non nascono asini, come si di natura freddi.

Se l'asino uà ad una caualla pregna, gli amazza il parto nel uentre: ma non così se il cauallo è ostinato più d'un mulo, uitioso ancora, perche mette il capo fra le gambe, e calcitrando getta per terra il padrone, beuuto c'hà nell'acqua, ui piscia, e morde

morde malamente, però dicesi asino mo si ante.

Se và all'asina pregna, campa l'asino sino a 30. anni: ma più la femina. L'asina montata getta il seme, però subito si fà correre, con batterla anco.

Sino a morte figlia. Pe'l troppo continuo figliare sterleggia; perciò si lascia qualch'anno vuota, il suo latte è più sottile di quello di vacca, e quello d'asina nera è meglio per certe infermità.

L'Asino è pigro, e timido; perche ha grosso il cuore, & per consequente ha la sua virtù più sparsa; come s'abbrusci vna fassina in vno stretto camerino, presto, e bene si riscalda tutta, ita, &c.

L'Asino non ha fele in corpo, in alcuni luochi vengon grossi, come in Arcadia, in Toscana, &c.

Et in altri luochi restano piccini, come nell'Epiro, Traccia, Sardegna, &c. Questa diuersità prouiene dal mangiare, bere, e dal sito del cielo, e questo fà, che altroue son leoni, camelli, elefanti, e non appo noi.

Stando dunque tutte queste belle qualitadi di M. l'Asino, tienti a memoria quel detto notabile, di quel Gentil'huomo d'Arcadia, qual scrisse cosi in fauor dell'Asino: Omnes Rus desiderat Asellum. *Cioè, ogni uilla desidera vn'Asinello. Oltre, che lo sterco suo è letame ottimo fra tutti per l'horto.*

Ma souengati il detto di quel sauio; che si come il seruo vuole pane, disciplina, & opera: Cosi l'Asino vuole pascolo, bastone, e soma.

De porcelli, e scrofe, ò troie.

Non può star bene una villa senza porci, animali si utili, e di molta cauata, e che varreb be l'horto senza il porco? Questo è quello, che fà grassa la pignatta, che fà cantare la padella, e che fà stare allegra la pouera brigata.

Sono per certo i porci di gran fastidio, e rumore: ma con patienza si vince, & si riempe molte volte la borsa di ducatoni.

Procura adunque una bella Troia, di buona razza, grande, uentrosa, di gran tette, larghi di perna, & quanto ha più tette in numero, sarà miglior segno n'haurà sino a 12.

Et essendo sani, tanti porchetti ti farà.

Quando la primaruola s'impregna, non habbi manco d'un'anno, meglio sarebbe di 20. mesi, così verrebbe poi a figliare di doi anni, & i figli sarebbono bellissimi, per esser la madre forzosa, con assai sostanza per alleuarli, e se partorirà, in manco d'un'anno, e mezo i figli saran deboli, e minuti.

Sino ad età di 7. anni seruirà la Troia, e non più perche i figli non saran belli; però falla castrare, & ingrassala, perche ti farà un carro di carne: nuoua, bella, e buona.

Le porche buone, due uolte l'anno figliano; perche quattro mesi portano nel ventre, & otto ve ne rimangono, e doi allattano: però auertissi, saper ben com-

compartire il tempo dell'impregnature, acciò che in tutte due le uolte uenghino à reuscir bene.

Dice Arist. Da calend. di Febraio sino a 12. di Marzo si fà la prima monta.

Sarebbe gran bene, che i uerri stassero separati dalle troie, perche a tempo più giusto, si fan impregnare, secondo l'ordine del padrone, e secondo la uoglia della Troia, non del uerro.

E fa che la troia, e uerro siano in carne, commodamente in tempo della monta.

Tempo d'impregnare.

IL primo tempo d'impregnare sarà di Febraio, perche uerran poi i porchetti à bel tempo dell'herbette, poi delle spiche.

Se tardi s'impregnano stentaranno tutti la fame, e restaranno minuti, e deboli, perche il freddo ancora gli dà molto fastidio alle poppe, o che uonno stare in loco caldo, e dargli ben da mangiare. Ma a questo modo non c'è guadagno.

Perciò sta molto ben auertito, fagli dare il uerro ad opportuno tempo, che figliano, bis in anno, & in tempo della commoda, & ricca Estate.

Quando la Troia ha fatto, lasciagli sotto se non tant'antanimali, quanti ti pare ch'ella possa alleuare, & lasciagli i più belli, più ne nutrirà d'Estate, che d'Inuerno.

E quādo la troia partorisce non sia troppo grassa; per-

che haurà manco latte, e partorendo stia da lei, in loco largo, perche l'vna troia, mangia i porchetti dell'altra.

Stà vigilante, perche vuol ben mangiare la partoriente, altrimenti molte volte mangiano per rabbiosa fame i proprij figli.

Ogni sera fagli buon letto, con paglia asciutta, ò strame, acciò stian più caldi, e che per lo freddo, non stiano adosso l'vno all'altro, acciò non scoppiano.

Auertesci, che alle volte la Scrofa se gli calca adosso, e gl'amazza, però sentendo i porchetti gridare si forte, corri, e prouedi.

Auertisci ancora; che quest'animali temono molto il freddo, perche di natura son mal vestiti; perciò tiengli in luochi caldi, e con buon letto, se non ti morranno di freddo, e nel fango.

E quanto prima dà mangiar qualche cosa a i piccini porchettini, acciò diano manco noia alla lor madre così verran belli più presto, lasciandoli vscire al pascolo con la madre: ma non sia troppo freddo.

Fatti grandicelli, non stiano con le madri, perche ancora le vogliono poppare.

Prima, ch'eschino in pastura, dagli vn poco di beueron caldo. e d'Jnuerno non eschino sino a Nona, che'l Sole hà vn poco di forza.

Quando fà gran caldo, conducansi all'ombre, verso il fiume, oue berranno, e ne fanghi, si riuolteranno, fagli pascere per le tue terre, stoppie, o colture,

perche

perche cauano il terreno, che gli serue per vn solco, e mangiano quelle radici di gramegna, si che il terreno resta netto, e lauorato.

Lasciali scorre sotto de frutti, per tutta la tua villa, nel giardino, per selue, e per boschi, oue colgon quelli caduti frutti, e presto s'ingrassano, la sera quando vengono a casa più satolli, dagli manco mangiare, & per l'opposito, &c. E sappi, che le Scrofe quando son pregne, se mangiano giande si sconciano.

Se vuoi grosso; e grasso porcello alla mezza, mettilo sù grosso al Settembre, dagli assai netto mangiare, e buon letto.

E quando è stufo, stia un giorno senza mangiare.

Se'l mangiare sarà sporco facilmente il porco sarà gramignoso.

Tanto gioua al porco un buon letto, come uno grasso paiuolo di beuerone. Netta sempre l'arbio, prima gli dij mangiare. Si castrano à Primauera, ò all'Autunno, a luna scema, i, che calla.

Arist. dice, che il porcel guercio, presto perde l'altro occhio, si castrano al più di 6. mesi, d'Estate vuol acqua assai, e fango altrimente patisce quest'animale. S'haurai frutta assai, e giande in tua uilla, bauerai sempre bel lardo, e buono.

Fà i farinacci con abbondanza, purche il costo non leui il giusto.

L'berbe non mature, gli muouono il corpo, e uengono magri.

Gioua

Giona assai, hauer buoni, sani, larghi, & asciutti porcili, solati di quarelli, o d'aßini di rouere, e pendenti, acciò colino uerso mezo dì, vuol il porco mangiar netto, e dormir netto, se mangia brutto, uiene gramignoso. Se la Troia più d'otto ne nutrica, presto si consuma. Quante pippe ha, tanti porchetti, fà, e se manco ne fà, non è di buona razza, e se fà più porchetti, che non hà tette, è marauiglia, dice Varrone, come quella di Enea, che ne fece 30. Da calende di Febraro, sino a 12. di Marzo, si fà la prima monta. E prima la mattina, che dij mangiare al porco, uedi come stà l'arbio, perche saprai, che mangiar gli bisogna.

Auertisci finalmente, che tutti i porcellini, siano nutriti dalla propria madre. E quando sono assai sarà bene, che il porcaro segna tutti i fratelli d'un qualche segno, con buona memoria.

Delli uerri per la tua uilla.

PEr hauere belli porcelli, non basta solo hauer tua bella Troia: ma anco un bel uerro, e buono a fatto, a questo modo da natura fatto, col mostaccio curto, e largo, collo largo, e grosso, coda larga, uenrre basso, curto di piedi, gran natiche, e larghe; i lunghi son buoni, che fanno la razza grande: ma il suo lardo è baßo.

Tutti d'un colore molto lussuriosi, e se il paese è freddo, siano ben pelosi: ma s'è caldo, siano come si uogliono.

Se

Se son bianchi, son molto buoni, Molte uolte le Troie s'impregnano da verri saluatichi, e chi di questa razza de uerri, ne potesse hauere, sarebbe ottima cosa; perche generano maggiori figliuoli, e migliori carni.

E se il uerro haurà gran tette, tanto meglio sarà.

Non si facci montare il verro, se non hà vn'anno, altrimenti la razza nasce troppo picciola.

Dura il verro sino à tre anni, ò quattro al più.

Dopò questo tépo, castrisi, e faccisi grasso: per venderlo; perche tal carne è d'ogni cattiueria ripiena.

Per ogni verro, dagli 10. scrofe, anco 15.

E bene, che il verro, e la troia siano tutti d'un pelo

Conseruati de porci per tuo vso, i più curti, ben fatti larghi, grossi, di color nero, che habbino gran setole su'l dosso: coscie larghe, e distese, picciola testa, & gambe curte.

Del castrare i Porci.

CHi non castra quest'animale, nõ vengono grassi, come anco de Galli s'è detto castransi nel scemar della Luna, in tempo che non sia, freddo, ne caldo: cioè ò da Primauera, ò di Settembre.

L'età è in tuo arbitrio: ma quanto più son piccioli, le lor carni riescono meglio: ma non crescono tanto, ne son tanto pericolosi quelli, che sen castrati grandi, cresc ono più: ma la sua carne non è cosi buona.

Ma le femine, chi le vuol bé castrar, bisogna aspettare,

tare, che ſiano in età d'impregnarſi. e quando hà fatto, ſon meglio da caſtrare; Ma fa che ſia bel giorno, ſereno, & aſciutto, e ſia in tempo, che non luſſuriano, perche non ſentiranno tanto dolore, e ſon più pericoloſe, e fan peggior carne.

Il caſtrare de maſchi è facile: ma ſiano digiuni: Altro non vi ſi fa, che tagliargli la pelle de teſticoli, e cauarglieli, vngendo con ſongia, e ceneri sù.

Quel giorno, che ſon caſtrati, non ſi faccino caminare, ſtiano in luoco caldo, con buon letto, e per quel giorno, non mangino nulla; e l'altro giorno poco, caldo però con farina, ò buona ſcemola: i piccini falli lattare il ſecondo giorno.

Le femine ſono difficili nel caſtrare: prima debbono ſtare doi giorni ſenza mangiare, acciò habbino più vuoto il ventre; perche hauendolo pieno, vaſſi à pericolo di morte, più faſtidio à caſtrare, e l'opera non ſi fa coſi bene. Si ponno caſtrar ſubito impregnate, ò che habbino partorito di quindeci giorni. Per ben caſtrare non ſiano ne troppo greſſe, ne troppo magre, e ſi caſtrano verſo il fianco, arte da magnano.

Cura della carne porcina.

LA carne ſalata di poco, è meglio della freſca; perche il ſale gli leua quell'humido, Prima che ammazzi il porco, fallo ſtar vn giorno ſenza mangiare; e ſenza bere, perche ſi vuotano i uentrigli, la

carne

carne resta più asciutta, e fansi le cose più polite. Ammazzasi nel sminuire della Luna; perche la carne resta più soda, e non così facilmente si corrompe.

Sia bel tempo, asciutto, e facci freddo, perche la carne diuiene migliore, e s'insala.

Salando, metti più sale, oue la carne, ò lardo è più grosso masime, doue son ossa. Sia il Sale su le mezene così grosso, che se il gatto gli và sù, si gli conoschino i vestigij. Ma il sale sia netto, & asciutto, salasi la carne adosso vn'all'altra, stando la cotica di sotto, è bene riuoltare i bassi, più volte con quattro grana di sale; perche rimangono salati a fatto, & equalmente, fra 8. giorni vedi le mezene, e doue non sarà sale metteuene vn poco. Il cardo tira se non il Sale, che gli bisogna: ma la carne di bue la tira tutta.

In tre settimane le mezene restano salate, e si ponno leuar di sale, lauandole con acque di fiume; perche la carne non rancidisce. Per tre giorni tienli al Sole, e vento. I persciutti a Napoli gli fan seccare al fumo, e mi piace quell'vso: poi l'vngono d'olio, e tengono netti, e riescono cose rare, altri gli mettono con i salcicciotti nell'olio, ilche è molto meglio, ne mai diuengono vecchi.

La pecora, e capra, falla in quarti, poi salala. Se la Luna batte ou'è carne salata, la fà rancidire. Le songie falle in destrutto, con dentro vn poco di sale in vaso non di rame: ma di terra, in loco aroso, & asciutto: ma d'Estate in loco verso tramontana; perche si manterrà meglio, e migliore, e più tempo.

Fa poi salsiccia, e salami tienli netti, & vnti in luoco sano, e sappi, che fà più operatione in vna casa di villa vn porco, che non fà vna vacca, perche la vacca pure ha bisogno del porco: ma non pe'l contrario. L'vn'e l'altro è ottima prouisione, e necessaria per la villa, senza cui le facende non passarebbono bene.

De i pastori da pecore; Et delle pecore, & Montoni.

QVanto sij honorata, & vtile l'arte Pastorale, si conosce da quelli, che l'hanno essercitata, come vn'Abel, vn'Abraamo, con sua genealogia, &c. Romani, &c. e sin Nostro Signore compiacquesi essere detto Pastore, e suoi seguaci pecore.

Inditij tutti di grandezza pastorale.

E vfficio del buon Pastore, sapere che cosa è pecora; di quante sorti di pecore siano, quali sian le buone, le mezane, e le men buone, le cattiue; come nascono, come si nutriscono, alleuano, che cibi, c'herbe, che pascoli, ch'acque, che fieno, che piano, che colli, che meriggio, che stelle, che montone, che caprone, quando si monta, a che tempo, & hora vsciranno a pascere, & a bere, e ritorneranno a casa, che pastore, come si mungeranno, come si gouerna il cascio, butiro, latte, agnelli, capretti, quanti asini bisogna, cani, reti, pentole, miglio, cornetti, olio, e medicine,

medicine, per bisogno del gregge, &c.

Tal vuol essere vn buon Pastore, huomo ben formato di persona, sano di corpo, leggiadro di gamba polputa, potente di braccio, sincero d'animo, e prudente, così giornalmente per varij lochi conduce le sue care pecorelle, precedendo quelle, come Capitano con l'arma lunga, e ferrata in spalla, con animo deliberato di sempre voler combattere contra qual si voglia Lupo, fiera bestiale, ò tristo ladro, che gli volesse dar noia.

Hauendo dopò se huomini diligenti, e feroci, per maggior scorta, e sicurezza, e con suoi Cani, e Asini, & bagaglie.

E tutti costoro con faccie colorite, disposti, allegri, con buono appetito, e dello stato loro contenti, auenga; che il vitto loro sia, se non acqua, e polenta, & il dormire all'aria, su la paglia, & molte volte su l'ignuda terra.

Hà buona vista, e gran voce per chiamare i cani, vuol esser huom di meza età, con suoi compagni fidato, & amoreuole, se fusse troppo giouane, non sarebbe vbidito, se fusse troppo vecchio, non potrebbe fare le fatiche continone pastorali: ma questo modo facilmente sarà al proposito, diligente, essemplare, patiente, trattando bene i suoi mercenarij, con buone parole, e migliori fatti.

A questo modo sarà tenuto, honorato, amato, & vbidito.

Non ti scordare quest'auiso: Non è bene ogni dì

mutar Pastore al tuo gregge: perche costui non conosce le pecore, ne le pecore lo conoscono lui, in tanto le pecore patirebbono assai. Tengasi conto non solo del Pastore: ma delle pecore lana, e sin del sterco suo sì perfetto per ingrassar la campagna.

Compra dunque le pecore di buona razza: non tosate non di grisa lana, ò macchiata, che non hebbino più di tre anni: ma in flore, de doi, siano di gran corpo, collo lungo, non ruuida luna: ma molle, ventre grande, densa lana, per tutto'l corpo, & tutte d'vn medesimo colore, d'occhi grandi: lunghe gambe, e lunga coda.

Vn montone basta a 30. pecore: ma sia bello, ben composto, di grato aspetto, il corpo alto, e lungo: il ventre grande, e coperto bene di lana, e di grosso tigio, il fronte largo, i testicoli grossi: la schiena larga, l'orecchie coperte tutte di lana, ben cornuto corno, piccioli però, di spalle larghe: la testa lunga, occhi neri, tutto d'vn colore.

Se le pecore son bianche, sia bianco anco il montone, nõ solo di pelo; ma anco nel palato, e nella lingua.

Meglio sono le pecore, e montone bianchi; perche la sua lana si può con l'arte far d'ogni colore.

Ci auisa Virgilio in quei versi dicendo così.

Quantunque sia ben candido il Montone,
Non lo pigliar, s'egli hà la lingua nera,
Perche non macchi de i figliuoli i uelli.

Sarà dunque ben fatto, quando compri le pecore, fare

sare che siano nette; e ben lauate, acciò meglio si conosca il suo verace pelo.

Quando il montone hà le corna, è più fastidioso; perche batte hor questo, hor quello, come soldato ben armato.

Però sarà bene hauer montoni senza corna, così saranno anco senza occasione di combattere con suoi riuali: Et in questo mondo, come inetto al combattere, sarà anco più temperato nel montare.

Quando il montone sia à tempo di generare.

DI tre anni genera ottimamente questo animale.

La femina di due anni si marita, di 5. anni giucasi quasi giouane, verso i 7. anni, è meno atta.

Se la pecora ha picciolo ventre, senza pelo, lasciala.

La pecora, che s'impregna auanti doi anni, quell'Agnello resta picciolo, però vendilo, e tutte le femine, che son nate del primo parto; perche restano sempre minute.

Habbi pecore nostrane, che fan lana assai: ma grossa, e si tosano sino a tre volte l'anno, chi vuole.

Sempre pascola fuori, pur che neue non l'impedisca, non teme intemperie, costa poco, & è di molto vtile.

Si munge sino da 4. mesi l'anno, con il suo agnello, a vtile.

La pecora Tosina và anch'ella fuori d'ogni tempo, tosasi due volte l'Anno, sua lana serue à panni rustici.

E suoi feti maschi, son ottimi Castroni.

E le sue femine son buone per razza. Delle bastarde, alleuare tutte le sue femine: i maschi venderli, le gentili fan ottima lana, per nobili panni: ma semel in anno si tosano.

D'Jnuerno vogliono fieno, e tetti, che non si bagnino, così s'auanza il lettame; la pecora grossa, stà bene al piano, la mezana alla collina; e la piccina in montagna.

Meglio son poche pecore ben pasciute, che molte in penuria di vitto.

Le pecore si fan impregnare di Luglio, & d'Agosto, perche portano cinque mesi, così intorno al Febraro, in tempo di qualche herbette partoriscono.

In questi doi mesi stiano i montoni con le pecore: ma l'altro tempo tutto, se ne stiano con i castrati.

Così à Pasca si da l'agnelli à macellari, quando partoriscono in tempo freddo, conuiene tenerle al caldo con fieno, ò semola, col suo sale, e quiui nella stalla portagli da bere acqua non fredda, con dentro vn poco di sale, e farina di miglio, così faran più latte per nutrire i loro agnelli.

Nel parto s'aiuta la pecora, perche patisce, come fa anco la donna.

Uscito l'agnello spremi le poppe, fa vscire quella calastra, poi mettegli sotto l'agnello, e dagli la

tetta

tetta in bocca: così s'auezzarà.

Fatti grossetti, dagli vn poco di semola, poi lasciagli vscire con la madre, à pascoli, e fra tutti l'agnelli, fanne la scielta, i belli per razza, l'altri al macello, sta bene qualche bel nero, per far belli panni di mischia.

La stalla sia verso il Mezodì, lunga, larga, bassa, ben chiusa, pe'l freddo d'Inuerno, e coperta, e piena di buona mangia, e per far letto.

S'è possibile anco d'Inuerno mandale fuori alla busca del lor vitto: ma sia alto il Sole, prima, che eschino.

Ma di Estate eschino per tempo, e nel Mezogiorno tienle al meriggio, in qualche belle, & ombrose valli, appresso di qualche fontane, ò correnti fiumicelli.

Quando il Sole è in Leone, in quei giorni canicolari, la mattina pascele verso l'Occidente, al muolo. Là per colli la sera, poi verso il Leuante, perche sta più fresca, voltando la coda verso il Sole, che non gli darà noia al capo.

In freddo tempo, vna sol volta il giorno, darai bere alle pecore, dico l'acqua calda di pozzo, ò fonte, ò d'vno gran vaso nella stalla: ma di Estate due volte, e più.

Il Pastore guidardo le sue pecorelle gli gridi, poi fischij, poi con la bacchettina gli minacci, ò sferzi, non gli tiri dietro, ne sasso, ne altro.

Non s'allontani da loro, non si colchi, ne segga: ma

sempre in piedi stij, come più atto al vedere, á commandare, e prouedere ad ogni bisogno.

Se'l gregge camina, stia l'armato Pastore dinanzi, con sua retroguardia, de garzoni, e cani.

Ma se non camina, stia di dietro, come scorta, e tuttrice spia dell'ouile tutto.

Non lasciando mai appartate le pegre dalle suelle, ne le pregne, zoppe, e deboli dalle sane, quelle c'han partorito, corrino a casa: ma tutte sempre, quanto poßibile sia stiano vnite.

E conducansi a sani pascoli, oue non son lappole, spini, ò cardi, che gli offendono, e lieuano la lana.

Bisogna continuamente, ò più, che si può, mutare i pascoli alle pecore, etiandio che fussero buoni; perche il continouare vna medesima cosa, ad ogn'vno vien a noia. In stalle d'Jnuerno, è bene salare i strami alle suegliate pecore, ò gettarui sopra la salamora, e gli seruirà per salsa appititosa, d'Estate dormino in compagnia, ne sicuri barchi, e quiui vicino, piantaui la cappana, con cani intorno, per scacciare i vitiosi, & insidiatori Lupi.

Ma nota che in Cicilia, Abruzzo, e Puglia, per guardia sigurissima delle pecore loro tengono le mule ben ferrate di dietro contro de lupi, sono bestialißime; vna mula combatterà con quattro lupi, dandogli calci con ferri lunghi, & acuti, è cosa marauigliosa per certo: oltre che seruono meglio de gl'asini, per portar le bagaglie, agnelli, et arnesi, farà più diffesa vna mula ben ferrata, che dieci cani, contro il lupo.

L'ouile,

L'ouile, basta nettarlo vna volta l'anno di giorno, in giorno, mettendoui sopra, fogliami, strami, &c. si che iui tu vi ritrouerai vn gran monte d'ottimo letame per ingrassar la villa, ou'è più leggieri, e questo sarà verso l'Agosto, che le pecore van alla montagna, d'Inuerno non si netta, perche tien caldo.

Vna sol lettamata fatta al terreno di questo sterco pecorino, basta per tre anni.

Mondata la stalla, profumala, abbrusciando capegli di donna, vngia di capra, peli, ò zolfo, ò pece, odori grani, ogn'vno però abbrusciali da se, questo scaccia serpi, &c. Se vuoi femine, lega il testicolo destro, se maschi il sinistro, al montare d'ogni specia d'animale. La pecora farà l'Agnello di quel colore, c'ha la lingua, quando è pregna, bianca, ò nera, ò mista. L'elera mangiata dall'agnelli, gli mantien sani castransi quando han grossette le noci, come fanno i buoni, e pratici pastori, a quali mi rimetto, ragioneuolmente.

L'Agnello, che và allegramente è sano: ma se col capo basso, & orecchie è mal sano, quello è sano, c'ha gli occhi ben aperti, chiari, netti, con vene sottili, & rosse. In tre anni la pecora ha mutato i denti; e sono quali. Quando si scalzano i denti, ò crollano, son vecchie da mazza. T'hò detto, che se la pecora sarà ben mantenuta, arriuarà sino a otto anni. Si tosano le pecore per buon tempo, senza vento, ad hora di terza, le ferite di foruice s'vngono con olio, e vino, ò con sungia per le mosche, non si tosi per rugiada,

giada, che fa venire la lana nera. E la pecora mentre si tosa suda, però subito bisogna far asciugare detta lana, per leuar quel bruto ontume di sudore da detta lana rimane più bella, e migliore molle, e candida, si tosano le pecore à Luna scema, cioè quando calla.

Al Pastore finalmente gli dò questo auiso notandißimo, che ogn'anno rimetta la sua greggia di agnelli di vn'anno, e mezo, ò doi.

Leui ogn'anno le pecore vecchie, e difettose, cosi hauerà sempre (cosa di grande vtile) il suo compito numero ordinario, qual debb'essere più tosto poco, e buono, che assai, e cattiuo.

Perche più fruttaranno quelle poche buone, e ben nutrite, che le molte stentate.

Nell'infermità, prouegga il perito Medico Pastore, à cui in tutto gli lascio questa cura, in cui debbo essere molto esperto, e vigilante.

Sapendo egli molto bene, che morbida facta pecus, totum corrumpit ouile.

Delle Capre, & del Becco.

LA Capra è animale, di cui non riesce tanto prouento, quanto dalla pecora; tienne però, se hai luochi inculti, e ripidi; perche da più latte della pecora, dico migliore, e più sano, e sua ricotta fresca è più delicata. Perciò ben si dice: butiro di vacca, cascio di pecora, e ricotta di capra.

I di

E di poca spesa la capra: perciò dicesi capra, à carpendo, perche da per tutto carpe, piglia, e si pasce, mangiando ella à fatto, non se le da mai fieno, se non nel parto à pena, e per mali tempi nella stalla mangia sino i presepij: Perciò si dice in prouerbio; Non si uide mai Capra morta di fame.

Son fantastiche le capre, quindi dicesi, costui è capricioso; perche deuorano sino l'herbe velenose, e non le nuocono punto.

Hanno mala, e come velenosa morsicatura, se mangiano una viticciola, quasi mai più si rimette, si ficcano, e rampicano per tutto, e per questo uogliono vn buon capraro per conduttiere.

Per riposare, non si cura quest'animale di letto, ò stoppia sotto, contentasi d'ignuda terra, e sino sopra di vn precipitoso sasso, alla sferza del Sole ardente, riposto.

Vuole la capra un buon becco per razza, senza corna, non curandosi della bella prospettiua de cornuti: Perche i muchi son più quieti, e carnuti, tali sono anco le pecore muche: e dan più latte, quelle tali corna sturbano assai hor dando a questo, hor a quell'altro, attesoche non si facilmente ponno ficcarsi per le macchie, e grauide, si dibattono con molto pericolo d'aborso.

Ma il becco habbi testa picciola, orecchie grandi, & pendenti, & anco, il collo curto, e grosso, largo di corpo, grosso di gambe, non molto grande di statura, gran barba, gran pelo, lungo, chiaro, e liscio, e tutto

d'vn colore, con quelle barbarine sotto la golla. Dico, che la capra sia della medesima fortezza, con buone poppe, ne piccione, ne cosi grande.

Se il pesce è freddo, sian pelose.

Le capre bianche cacciano più latte: ma le rosse son più gagliarde, e robuste.

Alcune capre gemellano, e tali sono d'ottima razza; Altre figliano due volte l'anno, per i buoni pascoli.

Gli primatici, ò troppo vecchi non s'alleuino: ma vendinsi, ouero si mangiono.

La bontà, & età del becco dura sino a 7. anni; Dopò questa età castrasi, E la capra è buona sino ad ott'anni.

Volendo farne vna razza, meglio sarà comprarle tutte da vn sol padrone, e gregge; perche s'amano più, e più stanno vnite: e compransi di paese simile al tuo, come già auezze, & al sito, pascolo, & acque.

E faccisi impregnare s'è cornuta, in tempo pioviticcio, s'è muca, in tempo sereno, e che non sia ne troppo grassa, ne troppo magra, e ciò d'Ottobre, ò di Nouembre; perche 5. mesi porta, come le pecore: cosi fan a Pasca herbosa, e mangiansi, e capretti, come s'impregnino lo san molto bene i caprari.

Pregne, auerta il Capraro; non si battino, ò cozzino, per l'aborto, e non mangino ghiande, ne sale, da altro tempo sì, e maßime prima, che leuino, tanto più le partorienti.

Guarda

Guarda bene il Capraro, ch'ella non partorisca per boschi: i capretti tenghinsi in stalla, sino, che son forti, per correre dreto la capra madre: in tanto nutrisci bene la capra, acciò facci latte assai, & i capretti mettinsi in qualche luoco aprico, & herboso, oue si auezzeranno caminare, saltare, e cozzare.

Ma guardagli dal Lupo, perche è arte sua di rubbare, e debito tuo custodirgli bene, dandogli minutò fieno, &c.

Le stalle loro sian nette, perche dalla bruttezza nasce la stizza, & altre infermità. La mandra di Capre non sia più di cento, quanto meno saranno meglio si curaranno, e pasceranno, & econuerso parlo di quelle delle stalle; perche in campagna si può accrescere il numero conforme a gran pascoli.

Pascono bene in tempo di rugiada, senza offesa veruna. In tempo di prina, eschino con l'alto sole, e sarà meglio.

Cauasi dal latte di capra cascio solo per sua magrezza quattro mesi de l'anno si munge la capra, ò cinque.

D'Inuerno habbino buona stalla calda, e ben chiusa, per lo lupo, popparanno i capretti da tre mesi, poi vadino a pascolar da loro con buono capraro; perche il lupo più tosto affronta i capretti, che le grosse capre.

Vuole la capra grand'abbondanza d'acque, maßime di Estate, quãdo mangia cose secche, e mancandoli acque, tosto, si riempiono di rogna, e mai guarisce, sino

che

che non se le muta cibo. I suoi capretti castransi prima che sia l'anno di Marzo.

Per gran caldi, ne freddi si castrino, e sia nel scemare della Luna: e volendoli castrare non habbino mangiato, ne beuuto. Mi piace riuoltargli i testicoli, e quiui legargli, così non sentiran tanto dolore, per tutto quel giorno, non si gli dia mangiare, ne bere stiano per doi giorni in stalla, dandogli poi qualche verzura, per pasto dico il secondo giorno.

Le femine castransi, come si fanno le scrofe.

E quì non se ne tiene tante capre, come in Francia, non hauendo noi tante montagne per pascerle, & al nostro piano darebbono troppo gran danno, e consumarebbono le nostre uille.

Le capre medicansi, come le pecore, ciò molto ben sanno gli accorti caprari, non mangiar carne di capra, se la necessità, ò l'auaritia non t'astringe, perche dicono, che genera mal caduco.

L'antichi non le uoleuano ne anco toccare, a benche il suo latte è bonissimo, massime quello della nera, per i fanciulli, dopò quel della donna, questo è meglio, e gioua a tisici il suo cascio è sempre asciutto, perciò tiensi vnto.

Sappi, che ogni sorte di cascio è viscoso, e dannoso a chi patisce mal di pietra, mal di fianchi, carnosità a chi orina con difficoltà, quando gli fà male il pettenuzzo, come al P.F. Alessandro de Viustini, oltre che egli è debole di stomaco, perciò lascia il cascio di capra, & ogn'altro, la capra tanto gli vede di

notte,

notte, come di giorno.

Hor dunque s'hai villa in monti alti, parecchia Capre, e sappi, che la carne del Becco, è cattiua, dico fresca: ma per salarla, ti riuscirà buona, e fanne la proua, che vedrai l'esperienza.

Delle uirtuosissime api. In seruitio della tua uilla.

TAli, e tante sono le naturali, occulte, & accolte virtuti del Sommo Creatore, all'Api date, e concesse, che forsi di numero contendono con le Stelle del Cielo.

Si che in esse chi ui specula, attonito ne resta, & in estasi rapito.

L'Ape buona, nasce dall'Ape, è animal non solitario, come l'Aquila: ma sociabile, come è l'huomo, in cibo, casa, & opera. Fuori si pasce, dentro lauora.

In Latino dicesi Apes, ouero Apis, quasi Apex, che vuol dir grandezza, sommità, come per esser l'Ape maggior di tutti l'altri animali, in virtù, ouero, Apes, cioè senza piedi, nel nascere non ha piedi: e per ciò disse quel Poeta. Trunca pedum primò. Ouero Apes; perche ha piedi. Nel suo nascimento ha piedi se non in potenza, dice il Filosofo: ma poi nata spontano.

L'Ape, in Greco dicesi Melipra, come animale, che porta il mele, in tanta copia, non solo per huma-

humano cibo: ma ancora per cera, con cui honoriamo tanto Dio, i Santi suoi, & in Chiesa, e fuori ancora.

Come naschino le vespe, dicono, dal sterco d'asino: i fuchi dal sterco di mulo, i crabroni dal sterco del bue: ma le api non si sà chiaramente, tant'è astruso questo suo nascimento, à benche alcuni dicono, che dà tutto il bue morto.

Dicono, che son vergini, e son feconde. Nell'alueario, ogn'una v'hà il suo domicillo apparato, e fauo, & lo conosce, e u'habita sempre in quello, e non altroue, ne l'altre, non mai in quello. Han quella lor prole commune dentro di cui da una sol porta, tutte ne uengono rinchiuse, oue tutte in commune affaticano: i lor frutti communi, uolano in commune; la uirginità commune, e la fecondità commune, però uedi innumerabili sciami, e gran figliuolanza.

L'Api, per diffensione del suo Re, tutte si farebbono ammazzare, tanto di rispetto portano al suo Re, che à qual si uoglia opera non uscirebbono, se il Re non le precedesse, e mai egli non esce, se non con gran comitiua.

S'egli è infermo, tutte l'api lo sustengono, se muore, lo portano fuori con flebile mormorio. Da loro s'eleggono un Re, bello, piaceuole, grande di corpo, & d'opere magnanimo: quale à benche habbi il punigolo, non però l'adopera per uendetta.

Se un'Ape, offende il suo Re, da se stessa si scanna.

Per

Per diffesa del suo domicillo, combattono contra d'ogni cosa, che gli dà noia. In campagna prouocate, combattono contro altre Api, chi, chi attende al procacciar del uitto loro, chi ad officij a loro imposti, con ogni ubidienza, conformità, e stabilissima unità.

Chi coglie rugiada, e chi fiori rugiadosi, e porta all'Api operatrici del frutto. Chi fabrica case, cioè faui, a fouendo, chi melifica la cera, chi apparta il mele dalla cera, chi tien netta la casa, chi custodisce le porticelle del loro palazzo, come fidati portieri; acciò non u'entri qualche lucertola, ragnatello, &c.

Altre a lato del Rè dimorano, per più sicurezza, chi castiga l'Api otiose, dal Rè scorte, mentre che gira in Ronda, chi sgombra gl'inutili fuchi, Api apparenti. Chi porta fuori l'Api mal sane, e morte del loro Rè, tanto pianto fanno, che se il Guardiano dell'Api non le getasse, tutte morrebbono.

E bene fra l'anno, in tẽpo freddo uedere ne bugli, se son brutti, e nettarli, leuãdo qualche animaluzzo.

Son queste benedette Api, si prudenti, accorte, e sagaci che se la porticella del loro castello fusse troppo ampia, si che più d'un'Ape ui cape, tosto di dentro uia la restringono, con tenace materia. Hęc Arist. 9. de animalibus, c. 40. Le femine han il pungiolo, & pungono: ma i maschi l'hanno, e non pungono.

L'Ape buona sarà picciola, lunghetta, non pelosa, netta, dorata, rilucẽte, e scintillante come oro, dolce, e piaceuole, fra quali il Timo, è herba ottima, e cisso. Fiore di cauoli, e di zucche giale, pasto pretioso per loro.

N Quella

Quello per l'Estate, e questo per l'Autunno.

Alcune pasconsi di fiori de monti, alla meglio; altre di horto.

Le prime sono minori: ma più gagliarde, e rustiche. Queste seggono sopra l'alueare, e con forastiere combattono, che il lor mele gli uerrebbono à mangiare.

Non fanno mai il lor natural seruitio in casa, cioè nel buglio: ma fuori sempre, tanto son nette.

Quando punge bene, gli lascia sino l'intestino, e così muore. L'otio gli noce molto.

D'Estate vorrebbono loco fresco, e d'Inuerno vorrebbon lo caldo.

Chi lascia troppo mele all'Api, quando si vendemiano (dico in parte doue non s'ammazzano) diuengono pigre, e se poco, si sdegnano.

Quando fan tanto strepito è segno di partenza; perciò l'Apiario gli bagna la stanza di latte, ò altro dolciume, così si quietaranno, e tratterranno.

I piedi di dietro l'han più lunghi di quelli dinanzi, per leuarsi più facilmente da terra, a volo.

Quando si gli corrompe il mele, diuien uerminoso, & l'Api s'infermano, ò che muoiono.

Nel tempo humido moltiplicano, & nel secco scemano.

Tal sarà il lor mele, quali saran i fiori, che mangiaranno, dolci, ò amari, ò di mezo sapore.

D'Inuerno stan ritirate pe'l freddo, a Primauera escono al lauoro, in tempo fiorito, con cera, facendo

le

le sue caselle, ò faui, poi attendono alla prole, poi al mele, intonicando tutto il loro aluneario di materia viscosa, come di suco d'olmo, salce, &c. e questo fanlo per fortezza della loro fabrica, e per diffesa de loro nimici.

Non pigliano fiori deboli, pasciuto in luoco mandano messaggi à procacciare altri migliori pascoli.

La sera non potendo arriuare a casa loro, dormono in campagna, sotto di qualche albero: ma supine, per non bagnare le loro ale, acciocbe la vegnente mattina possino per tempo volar à casa, in tanto la notte sempre vna fà la sentinella.

Et apparendo l'alba, quella fa tre bombi, al cui moto, tutte tosto si risuegliano, e Marchiano al loro uiaggio.

L'Api rappresentano il tempo cattiuo, però non escono dall'alueare loro, per mettersi in uiaggio.

Le giouani, e più gagliarde, escono alla busca, a le più uecchie restano in casa ad apparecchiare le casa netta, mele, cera, e cibi.

Gionte cariche di fiori, presto son scaricate dalle uecchie.

Ne faui di sopra v'è manco mele, che in quei di sotto. Portando i fiori à casa, se regna uento uanno basse, dietro à terra, e le uuote han una pietricina in mano, acciò il uento non le porti uia.

Fatto sera, entrano tutte in casa al suo loco, & à dormire, & al bombilare d'una, tutte stan quiete, e seruano silentio, e la mattina l'istessa col mede-

mo bombo le desta.

Essendo tra loro gran pace, e se vna turba, tutte l'atre se gli riuolgono contro, e la scacciano.

Lauorando loro, il Rè gira d'intorno, accompagna da molt' Api, osseruando ciò che fanno. Non ponno stare senza Rè: è quello morto, tosto vn'altro ne coronano, i fuchi son di gran pasto, e di niuna fatica perciò l'Api veraci gli perseguitano.

Quando la Primauera è humida l'Api crescono: ma il mele scema. Se alle volte gli manca cibo, escono alla busca d'altre Api, con cui combattono. L'ape pungendo, pede l'aculeo, si che più non melifica. S'attrista l'Ape quando il suo feto non gli riesce per lo gran strepito, ò ragnatelle, ch'entraro, dandogli noia. La nebbia assai gli corrompe i fiori, e l'auidità del troppo mangiare, il vento, il fumo, il fetore, e la pioggia, l'inferme pasconsi di mele.

Il Rè è grosso tanto due volte, come vn'Ape. Se il suo Rè non le gouerna bene: alle volte l'amazzano.

Ogni Rè ha la sua caterua, & ogni caterua ha il suo Rè. L'api van fuori all'ingrosso, & essendo poche, aspettano l'altre per lor scorta, è animale vendicatiuo, fino contro le siepi, quando a lor modo non si ponno caricare. L'api giouani, lauorano meglio il mele, che le vecchie. L'offesa dell'Ape vecchia, è peggiore di quella della giouane. Lauorano il mele due volte l'anno, che Primauera, & Auttunno.

Il mele di Primauera, è meglio di quello dell'Autunno per la purità de fiori: Beuono le Api: ma vor-

reb-

rebbono acqua chiara. Si cõpiaciono del suono, come vede, e sente, l'Api senza Rè, fan il fauo: ma non il mele. Tutte si caricano d'vna sol sorte di fiori, come di viole.

L'altro viaggio di rose, come oprano, ancora non si sa.

Lauorando figliano, e fan il mele. L'ape rossa è meglio delle nera. Son dissimili de monti, da quelle del piano, quelle sono rustiche, iraconde, & horride d'aspetto: ma più meliflue.

Se i faui cascano, gli raccommodano. Se l'Api non lauorano bene, e che il Rè non habbia da loro colonie per mandar fuori, le ammazza. Le breui guerreggiano contro le lunghe. Se quei furi gli dan danno, presto son i custodi, che gli tagliano il collo.

Il Rè due giorni auanti, che esca, fa dare il motto con certa voce insolita ad vn'Ape, solo il maschio canta, come fa anco il gallo, quando esce, escono tutti, saluo la guardia di casa. Ogn'ape ha l'arte sua, chi di far mele, cera, portar acqua, portar fiori, fortificar dentro il loro alueario, nutrir la prole, chi gli dà mangiare, &c. Da che tempo incominciano a lauorare non si sà bene, se non che a Primauera, fanno assai facende, e quando è buon tempo sereno: ma non già nella sferza del gran caldo. Campa l'ape da sei anni.

Quando figliano, escano alla pastura: ma presto fan il lor ritorno. Nõ toccano mai carogna niuna. In quaranta giorni, dal nascere dell'ape, vien grossa sì,

che gli dà libertà, e cibo, stansene da se combattono terribilmente, maßime appresso il suo aluearío; si che trouasi c'hanno ammazzato un cauallo, con i loro aculei, il proprio cibo dell'ape è il Timo appresso il lor aluearío, si ui semina faua, per fiori, & altre herbe simili.

Non uogliono sentir bruttezza.

E se la donna è stata conosciuta dall'huomo, quella notte proßima, guardisi il uegnente giorno dalla rabbia dell'Api, che presentano quel sozzo, e sporco odore.

Hæc omnia supradicta, Auicenna, Plinius, & Aristot. præcipuè, lib. 9. de animalibus.

Da mezo Marzo sino al fine, si riuegghino dentro di bugli, e si nettino bisognando.

Sito per mettere l'Aluearii.

L'Api principalmente uonno essere accommodate in loco, ne troppo freddo, ne troppo caldo: ma mediocre, & aprico.

Vonno esposte al Sole, la mattina d'Inuerno, che le tocca almeno sino al Mezodì, temono più il freddo, che'l caldo, e per questi doi estremi, molte uolte muoiono, uogliono questi aluearij siti fra tre muri acciò, che la brina, e uenti gli diano manco noia.

Che non siano però in loco suffocato: ma arioso, bello, allegro.

Non siano troppo alte, acciò con più facilità, cariche di fiori, ui uolino.

Perche

Perche in alto, fan più fatica, da cui son ritardate al lauoro, col uolar là sù.

Vuol essere luoco appartato, che poca gente vi zazzichi, ne vi si facci strepito, ne chiasso.

Oue non vi sia luochi paludosi, acquosi, ne luttosi lontani da strade correnti, e publiche.

Sijno alte da terra, da tre braccia, in sei, e non più, acciò anco siano men soggette all'animali rettili, perciò quei muri sian ben stabiliti, e lisci.

Siano appresso di casa per più sicurezza de ladri, ma non sijno appresso alla casa del Signore; perche quel continuo mormorio; forsi gli parrà gran tedio.

Siano in sito doue non ui paccia buoi, porci, ne capre tauolata non gettassero la fabrica in scompiglio.

Siano site in qualche prato, horto, ò giardino ben chiuso, oue stiano herbe domestiche, come lingua bouina bettonica, ramerino, poleggio, origano, maggiorana, gigli, rose, viole, narcisi, lauanda, nardi, caoli, zucche gialle, tutt'herbe da fiori, proprio pascolo per loro. Stan bene appresso d'un qualche fiumicello, per commodo loro di bere, e quanto più han l'acque vicine, tanto meno s'affaticano, e non sono cosi prese da rondini per l'aria, da rondoni, e altri simili, che per loro preda l'osseruano.

E non essendo acque come hò detto, mantengauisi acqua di pozzo, che non mai manca, in vasi di legno, ò pietra.

Siano in sito lontane dalle galline fastidiose, e sporche, che molte uolontieri, le mangiano.

Da letame, da stalla, e da porchi; per essere questi animali si politi, e mondi. Così tali siti saranno al proposito, per metterui le caselle di tue api.

Delli aluearii, dell'Api, ò bugli.

QVell'aluerio de vimini, e gradiccio intonicato con creta, ò sterco di bue, non è buono per le api, perche d'Inuerno v'entra troppo freddo, e d'Estate troppo caldo. Siano dunque di tauole, in quadro ben inchiodate, e compaginate.

Alcuni gli fanno in modo d'armario, per aprirli alle volte, nettagli, &c. per cauar il mele, senza ammazzare l'api. Altri l'vsano tondo, con sotto, e sopra il suo coperchio, e volendo veder l'api, come stanno, veggon da di sopra ò sotto: ma quei quadri mi piacciono molto. Sino sotto vn tecchio, habbino il suo buchino, che serue all'api, per porta loro, e non più longo, quanto è grosso l'ape, acciò altro animale più grosso nou v'entri a dargli noia, anzi che detto buco, vuol esser fatto in torto, acciò il freddo si facilmente non v'entri.

Stan bene doi buchi, acciò se la lucertola v'entra da vn luoco, per mangiar l'ape, ella dall'altro se ne prenda fuga, e si salui, e quanto l'aluerio sarà più oscuro, l'ape meglio lauora, anzi lei chiude con arte di dentro, parte di quel buco.

Stan bene l'aluearij de grandi, e de piccini, e conciare il sciamo, così dagli l'aluerio conforme, e giusta proportione.

Cibo.

Cibo per le Api, in tempo d'Inuerno.

NE' freddi tempi, che'l ghiaccio, prina, ò neui abbondano, fà, che l'api non patiſchino, per fame, ripara coſi. Quattro boccali d'acqua tepida, con vna libra di mele, dandogliela la mattina (altò il ſole) in vna conca, quiui dico appreſſo all'aluea-rio, oue leccaranno.

Ouero con farina di miglio, di ſegala, ò germano, come dicono a Napoli, ò di caſtagne, anco di frumen to, & di ciò l'api ne riceueranno molto nutrimento, altri gli dan melina, ch'è lauatura di ſacchi di mele, ouero fichi graſsi, cotti in acqua, e queſta beuono, e mangiano. O quei fichi poſti sù l'aluearij mangia-no, ouero acqua, in cui s'è cotto moniache, con poco di mele, e poſta queſt'acqua in vaſi gouernati, per prouiſioni de tempi ſamelici, e biſognoſi, ouero latte, maßime di capra, è meglio dell'altro, ò vino dolce, in modo beuendo, che non s'annegano. A queſto modo ſi mantengono, e riſparmiano il mele, e man-giaran queſti cibi, che parran tante pecorine, che mangiano ſale.

Per accreſcere un ſciamo di poco numero.

ROmpi le celle de Rè nouelli, acciò che l'api no-uelle vſcite de fetura, non ſciamano per quel-

l'anno:

l'anno: perche non hauendo loro Rè, gli conuerrà, per forza stare all'vbidienza del Rè vecchio, in compagnia de lor madri, fino, che sciameranno insieme con l'altre, l'anno prossimo sequente.

Se vuoi comprar sciami, lascia passare il mese di Gênaio, perche all'hora l'Api sono fuori di pericolo: comprandogli più giouani, che si può.

E fà, che vasi siano ben pieni, più che si può d'Api, che risplendino.

Compr.dle in loco a te vicino, che saran auezzi all'aria, sito, cibo, e pratica.

Portale pian, piano, in piedi sù vna barella salda, fra duoi huomini, che sia freddo, e di notte, lasciandole poi riposare tutto'l giorno, con spruzzargli intorno, & alla bocca dell'alueare buoni liquori, facendogli buona guardia per tre giorni almeno, acciò non fuggissero, e se fussero per fuggire, faccisi festa col cimbalo, di cui son amiche, non mancando spruzzare liquori grati.

E se vi sarà gran strepito forsi vi saranno due Rè, il cattiuo contro del buono.

Il cattiuo lo conoscerai a questo, che è irsuto, fosco, & horrido, ammazzalo, poi spruzza con latte, ò vin dolce.

Il Rè buono, è maggior di corpo, più lungo di gambe, e più curto di penne, di quello, che son le Api; oltre che egli è più bello, e risplendente, del saluatico.

Vedendo il guardiano, Api morte, è segno, che le cose non passano bene, però fagli profumi col galbano

bano, spruzzandogli d'intorno vino cotto, ò dolce, con rose ben piste.

Se a Primauera non fussero ben sane, dagli qualche buona mangia, e gli giouarà.

Modo di prendere un Sciamo, che fugge.

GEttagli adosso poluere, ò acqua, e con suoni accompagnale, sino sopra d'vn albero, suona piano; perche quanto più forte suoni, tanto più alto salgono.

Si conosce, quando il Sciamo vuol vscire al gran strepito, che fanno, come se fussero trombe, che sonassero per marchiare l'essercito.

Stando l'aluearìo appresso di quel ramo, ficcaglielo dentro. Lasciale così, con spruzzo di dolce vino.

E guardati non hauer mangiato, ne tocco fortume, ne odori tediosi.

E se fussero in qualche cespuglio, pigliale con proui sopra l'aluearìo, spruzzato bene, e chiuso; poi portale al suo luoco.

Alle volte si fan di 2. ò 3. aluearij vn buono, mettendo l'vno nell'altro, con dentro spruzzo, cibi, e buoni odori, sino che s'auezzino insieme, e chiusi per tre dì, con vn solo Rè però.

Oue son buoni pascoli, l'Api durano assai.

Sappi che al fin d'Aprile, sciama l'Ape gentile, anco sino a S. ciò: ma più in là non son buoni, perche mancano i fiori buoni.

Volendo

Volendo sciamare sen'accorge, perche fan gran rumore.

Modo di uendemiar il mele da sciami.

Felici tengonsi quei Leuantini, dalla natura tanto fauoriti, essendo, che l'Api loro senza fatica gli rendono tanto ottimo mele.

Hauendo loro in ogni tempo campagne uerdi, & fiorite, come anco è il monte loro Hemeto, sempre uerde, fronduto, e fiorito, con fragrantissimo odore, oue tante Api si melisflue, si nutricano.

E tant'altri loro delitiosi siti, a ciò atti.

Cicilia, Candia, Cipri, e tanti altri luochi melisflui, sino da natura si riccamente guarniti.

Ma da noi, ingegno, arte, discorso, fatica, e gran spesa ci vuole, uolendone mele, ò Api, loro uendemiano da quattro, e cinque uolte l'anno: ma noi a pena vna. Loro uendemiando, non ammazzano l'Api, & noi non pratici, l'ammazziamo. O che danno, meritamente in certe Prouincie d'Italia, uerso Roma, u'è gran pena ad ammazzare l'Api, che non son troppo uecchie. Loro fan un buco nel coperchio di sopra, e di sotto, fan fumo, con sterco di bue, e quelle ua sù, oue è un sacco diritto a quel buco, e tutte entrano nel sacco, leuano più della metà del mele, poi gli rimettono dentro di quell'aluear io, l'istesse Api, e subito chiuse per un poco, di nuouo mettonsi a lauoro.

Se tu hai quattro sciami d'Api, perche ne vuoi ammazzar tre. Ti dico, che non s'amazzano: ma se gli leua parte del mele, si pigliano l'Api, poi si ripongono nelle loro solite case. Ma se tù sei un goffo, non sò che dire, ò che non la vuoi intendere, Oh, si fà così a Piacenza, & io ti dico, che si fa male a far così. Però fassi poca uendemia. Verso Sicilia; almeno due uolte l'anno si uendemiano, la prima uolta al calende di Giugno, la seconda a 8. d'Ottobre.

Tu dunque non le ammazzare, e uedrai maggior frutto, e più copia di mele, lieua l'uso cattiuo, introducendoui il buono. Procurisi traportare il sciamo di notte, più lontano, che si può dal sciame della madre; accioche d'ond'è uscito, non ui rientri più.

Quel, che si deue far di mese, in mese, intorno all'Api.

NEl mese di Genaio prouedegli di qualche cibo, se n'hà bisogno, uedi se gli pioue, ò neuica adosso, e se per sorte ui fusse qualche bestia, che gli dasse fastidio, uento, o strepito.

Di Febraio, fassegli qualche profumo di buon'herbe, per destarle, e disporle alquanto al futuro prossimo lauoro: ben sarebbe aprire l'aluearìo, e ueder, come stan là dentro, s'han da mangiare, e se son nette, poi rinchiudere bene l'aluearìo, con creta buona, ò sterco di bue, ogni bucolino, e fessura.

Di Marzo son l'Api affannate, mangiando fiori tristi.

tristi, d'olmi, e d'altro, così vienne la caccarella, ò flusso, però medicansi con qualche cibo buono, e sodo in ciò non ti vinca l'auaritia, in tanto verran cibi buoni.

D'Aprile netta le tauole, sotto i vasi parecchia, vasi nuoui, per futuri sciami nuoui, e stan belli, & odorosi, oue vederai doi Rè, lieua il più brutto, ò il manco bello.

Di Maggio sia diligente in raccorre i sciami, di giorno in giorno, accommodandogli bene, l'vno poco distante dall'altro, senza strepito, ne furore, acciò non ti fugghino, & essendo, come auiene, tempo piouiticcio, auertisci c'han bisogno di mangiare, ò d'altro.

Di Giugno fà il medesimo.

Di Luglio, mezo il mese l'Api che non han sciamato, probibisce, che più non sciamino, rompendogli le sedie, ò celle regali, che son più grandi delle altre.

D'Agosto, uerso il fine, sul Piacentino si vendemia.

Di Settembre, netta bene l'aluearij, se più aluearij fussero grami, di più fanne uno: ma con un sol Rè, come t'hò detto.

D'Ottobre netta ben i uasi, e con creta, ò sterco di bue tura bene le fessure dell'aluearij, che ne freddo, nę uenti, ne ragni; ne cose tali ui possino entrare prouedendo, che le neui, brine, & altre intemperie, non l'offendino.

Di

Di Nouembre fà il medesimo.

Di Decembre, fa come di Genaio, curando, che'l freddo non t'ammazza l'Api, coprendole con stuore, tauole, e scoppe, e souenendole con qualche mangiare.

Del Pauone, vccello di bellissime piume; & honoreuole nella tua uilla.

ABenche il Pauone più tosto s'appartenga a nobili, & ad Illustri Signori, che a plebei, ò semplici Cittadini, ne meno a contadini, tuttauia in ogni villa, piacemi vederui Pauoni, perche uisto il Pauone gli passaggieri, dicono questo entimema.

Questa uilla è di nobili genti, cosi con più rispetto, & forsi con manco danno, uan di lungo, honora non solo il cortile: ma anco la mensa d'ogni gran Signore. Dicesi, ui erano sino de Pauoni.

La sua carne è buona, e cotta si manterrà vn'anno, anzi che non infracida mai.

Poi che gli vuol uedere, ò suoi Pauoncini, e le uoua, ne caua molti danari.

Si risguardi il frutto habbi più femine, che maschi; ma se al diletto miri, tieni più maschi; perche questo porua la palma di bellezza fra tutti gli altri vccelli.

Sono, come sicure guardie del cortile; perche all'apparir de forestieri, gridano. Mangiano assai, vonno

vonno ſito aſſai, e libertà, dormono volontieri in alto, più che ponno.

Il Pauone ſi ſuol dire, ha il capo criſtato, debbole, e ſerpentino, il collo di Grù, la voce ſtrangolata, il petto d'oro, l'andar da ladro, e coda di volpe, i piedi grinci, liuidi, brutti, e ſporchi, con ſua vaga coda, e ruota, s'inſuperbiſce, e quanto più è rimirato, tanto più ſi pauoneggia.

Si conforma all'albero, quando, che perde le foglie, eſſo perde le penne, e di vergogna ſtà naſcoſto, & non compare ſin rimeſſe le penne, che è quando rimettono le lor frondi. Quanto più in alto ſaglia, tanto più chiaro dimoſtra futura pioggia. Un Pauone vuole da ſei Pauoneſſe. Il ſuo mangiare vuole prato, herbaccio, granaccie, e modiglie, ſi che non coſta molto il vitto ſuo.

La Pauoneſſa non fà le voua, a giacere, come la galina: ma in piedi, però biſogna, che il ſuo pollaio ſia netto, baſſo, e con ſotto aſſai paglia, acciò le voua facendole, non le rompa. Il maſchio perſeguita l'uouo di cono, e ſuoi polcini, perche in tanto non può hauere la Pauona per luſſuriare, perciò t'auedi, che lei fà le uoua naſcoſte, ne ceſpugli, alla campagna, acciò il Pauone non gli dia noia. E ſin che non veggono ſuoi figli ben penati, non gli riconoſcono per lor figli, anzi gli perſeguitano (hor uedi, che natura è queſta.

La Pauoneſſa fà tre uolte l'anno, la prima uolta cinque uoua, la ſeconda quattro, e la terza tre, o due.

Si

Si mettono sotto la gallina a Luna nuoua: perche nascono più maschi, e in tanto le Pauone fanno voua. E cauando la Pauona, guardila dalla insidiatrice volpe.

Non stia il Pauone senza qualche femina; perche cosi non stà mai a casa, e partendosi, và in pericolo di esser rubbato, & ammazzato.

S'auezzino le Pauone dormir sempre in luoco sicuro, con sotto la paglia, per lo parto loro delle voua.

I Pauoni vogliono star da largo, acciò non guastino la coda. Tasta la mattina la Pauona s'hà l'ouo, e cosi non esca dal pollaro.

Il Pauone combatte cõ galli, perche come geloso, non vorrebbe che le sue Pauonette hauesse punto di commercio con essi loro.

Al principio di Febraio, vanno in amore, e si congiungono, e poco dopò, fà l'oua, all'hora dagli mangiare qualche cosa di buono.

Il Pauone non genera innanzi tre anni, ne fà voua, e se generano, ò fan voua, nõ vogliono per razza.

L'voua di Pauona di meza etate; son meglio, che di giouane, ò di vecchia.

L'voua di Pauona quanto più son fresche, son meglio, per lo couo, quelle son meglio, che la Pauona fà prima, e le seconde son migliori delle terze.

Ma per questo effetto, cerca galline grosse, c'habbino buon'ale, assai capaci, che faran da sei voua di Pauona.

In 28. giorni schineranno i Pauoncini, auertissi, che

tal volta biſogna alle volte riuoltarlo nel nido ſotto la chioccia, e ſentino meglio il caldo, e fagli vn ſegno d'inchioſtro, per ogn'vouo, perche coſi conoſcerai il volto, & il non volto.

E dà mangiare alla chioccia appreſſo al nido, e bere, sì che non ſnida mai a fine che quãto prima figlia.

L'vccelli han più großi i coglioni in tempo del lor coito, che da altri tempi. Hæc omnia ſupradicta Ariſt. de animalib. lib. 6. cap. 9.

Delli Pauoncini.

Vscito il Pauoncino dall'vouo, aſciugalo bene, con panni caldi, poi per quel giorno, e per lo ſequente, non gli dar punto da beccare: poi il terzo giorno dagli grano poſto, ò farro, e macerati nell'acqua, ò nel vino, ò polenta di farina: ma fredda, con porri tagliati: ma ben minuti, con cauoli minuti, ragni, moſche, ò vermi, coſi ſtaranſi graſſotti.

Dopò un meſe, eſchino con la chioccia, ſe patono del bere, uiengli la pipita, come a polli, & a galline.

Potraßi mettere dietro ad una chioccia gallina ſino a 15. Pauoncini, per non tener tante chioccie, con pochi polli, quando i Pauoncini fan la creſta, ſentonſi male, come i putti quando che mutano i denti, per queſto in tal tempo dagli bene da impire il gozzo.

Stan bene i Pauoncini nel gabbione, dopò nati, ſino da tre ſettimane, acciò che'l Pauone, che gli odia, non gli ammazza.

Fatti

Fatti grandicelli di sei mesi, lasciagli uscire douunque uogliono: dandogli però la sera qualche cosa, per mantenergli belli; e ueran più uolentieri in casa la sera. Sappi, che quando si mutano di piuma, con facilità s'amalano, dunque in tal tempo habbino buona cura, caldi, e ben pasciuti; con mele, frumento, faue frante, &c. Ne giorni che canicula baglia, non stiano senz'acqua, e fresca, dico.

Non ti spiaccia questo: Se il Pauone non hà assai pascoli, guasta i giardini, consuma gli horti: rompe le tegole de tutti: calpesta l'vua, daneggia i seminati, uero è che fà bella uista. Ma conchiudo in che la buona gallina nostrana, sia più utile del Pauone. Hæc Arist. loco præcitato.

Delle galline d'india.

SOn così nominate queste gran buone galline; dal luoco donde furono portate quì in Italia a noi, & non è molto tempo, che dall'indie uenne la razza; i nobili l'usarono da principio, dico lor soli: ma hoggidì, ogni uilla di contado n'hà in gran numero tanto che ne fan hormai marcantia: sapendo loro hormai il uero modo di metterle, d'alleuarle, &c.

Voglio dire, che stan bene queste gallinaccie sù cortili di uilla, hauendoui un maschio, e più femine, la femina fa uoua assai, e coua bene al buon tempo. Couarà sino a 18. *uoua delle sue. Meglio gouerna, & attende questa gallina a suoi polcini, ò à nostrani,*

delle nostrane galline. Mangia d'ogni cosa, ch'è mangiatiua al mondo. Sino le noci intere inghiotisse, & per essere si calda le digerisse, hò vist'io, mangia assai, e costa poco, crusca, herba, &c. pasce volontieri in campagna.

Si nutrisce d'aria, dormendo in alto sù palchi, portichi tetti, &c. Dico ch'egli è animale di grand'utile; perche ha carne bonißima, & il gallo s'ingrossa, sino al peso di quaranta libre, chi lo castrasse d'vn'anno. Il gallo atto per calcare, habbi passato l'anno, e bastarà per cinque, ò sei galline, durarà per tre anni almeno. Caua la gallina in 30. giorni.

Nati i Pollini tenganſi iu luoco non freddo, nel gabbione, per vn mese. E non vadino alla foresta, se non son ben coperti di piuma. Pascendogli in quei primi giorni di riso, pane trito, ricotta, hortiche ben minute, mischiate con buona crusca, ò rotondello, & altra sorte di herbe dell'horto.

Abenche costino vn poco nell'alleuarli, tuttauia è bene hauerne nel tuo cortile in villa, seruono per far danari, e per farti honore in tauola con gli amici, oltre, che fai doni gratißimi al tuo Auocato, Procuratore, &c.

Sappi, che i maschi vengono großi al doppio delle femine.

Coua da ogni tempo lei: ma ne gran freddi vi è che fare, chi passa bene il parto.

Si mette le voua a Luna crescente.

Cauando questa gallina sia in luoco sicuro, per

conto

conto delle volpi da quattro piedi, e da due, che ve n'è tante, perche lei suol fare per le macchie, & iui coua.

Sarà bene, vedendo onde ella viene, e là ritrouarai la congerie d'voua, pigliali, porta a casa, e nel pollaro, in nido largo, ben concio, e metteui sù la chioccia, iui coua, mangia, e beua, dico nel nido proprio, perche quanto più dimorarà sù l'voua, tanto prima vsciran i pollini.

La lor carne, certo è buona; ma quella del Pauone di gran lunga passa.

Ti dico, che il lor couare, è simile a quello del Pauone, e le lor voua si ponno mettere sotto alle nostre galline Italiane.

Le sue voua non sono molto sane, perche generano renella, & mal lazaroso, così tengono i giudiciosi medici.

Della caccia, & de' Cacciatori.

SV la porta del suo cortile in villa, quel Gentil'huomo fece dipingere ver di fuori, questo moto Rus, e ver di dentro Crux, ch'intendeua fuori esser consolatione, e recreatione: ma dentro in casa di villa v'è afflittione, e croce, cioè tormenti, e guai, in casa di ville, s'ha questa continoua croce alle spalle, che sempre per viuere ti manca qualche cosa, se c'è pane manca il vino. Se v'è l'olio per condire la insalatta, manca l'aceto, e molte volte non v'è tanto sale, per salar vn spicchio d'aglio.

Ma v'è di peggio, che a questo non se gli può prouedere; perche sei lontano dalla città, ò che'l fiume inonda tanto che conuien hauer gran patienza, a chi stà in villa, e procacciarsi prouisioni rurali per viuere, al meglio che si può, vscendo fuori in campagna alla busca, e prouedere a futuri bisogni, come alla pescagione, con balestre, con lacci, con reti, e cani per la caccia d'animali volatili, aquatili, & terrestri, con schioppo, &c.

Quando alla caccia, è cosa lecita, dico a Gentilhuomini: ma il bisogno di villa la fà più che lecita, oltre la ricreatione, parlo de libri secolari, non di religiosi ? ne di contadini.

I Padri nell'antica legge andauano a caccia.

I Tebani attendeuano alle caccie.

Romani ancora, & che sia di gran fastidio, fatica, pericolo, e di poco vtile, tuttauia le leggi lo permettono pur che sia fatta con mezi debiti, & honesti, non danneggiando le biade, i seminati, le vigne, &c. quest'è peccato, e s'è tenuto a i danni dati; ò lasciando le cose diuine, com'è in tempo di festa per la caccia.

A Religiosi sacri, strepitosi, e scandolosi in cacciare, se gli vieta la caccia, da Concilij Ebilitano. Oliens, Tredentino: sotto pena di suspensione. Et in omnibus, &c. Episcopum, saluo la necessità. A donne disdice andar a caccia: euidente occasione, ch'interuenghi, come a Didone, con Enea, & altre poco caste.

A con-

A contadini non conuien la caccia, come al fabro la medicina, ogni sorte di caccia è prohibita a contadini, acciò che quest'essercitio non l'impedisca dal coltiuare la villa del padrone.

Panè di saggina, agli, porri, e cipolle, son pasto loro, non lepri, ne cose simili: i Giurecōsulti, Gio. Platea, & Guglielmo di Benedetto, così tengono, e scriuono.

Al Gentil'huomo solo conuien la caccia, come vera meditatione di cose di guerra; perchè quiui si và armato, con deliberato animo di prendere, ferire, ammazzare, insanguinare l'arme, e mani, attioni, che rendono l'huomo in tempo di militia, atto, pronto, e coraggioso, oltre che si mettono in fuga lupi, volpi, &c. Si stà in essercitio, più sano, e si prouede a bisogni di boccolica, per non stentar tanto sotto quel

C R V X.

Delle Quaglie.

L*A quaglia, è detta così di nome, come animale qualificato, alla cui presenza, cotta, molt'altri vccelli, & animali cagliano, e cedono, è detta in Latino* Coturnix. *quasi cotta a rosto sempre. S'annida sempre in terra, come vccello più tosto terrestre, che aereo, è di poco volo, e di poche penne, però grida quando vola, come troppo caricata, e di sua natura teme molto Sparauiere.*

Passa i mari, e ritorna a noi, mutando loco, in stagione confaceuole. Restano da noi le troppo grasse, et

troppo giouani. E più grassa in tempo dell'Autunno, che in altro tempo dell'anno.

E animale molto buono saporito, delicato, & vtile, per la sua fecondità: Da questo se n'accorge, che nel mese di Maggio, ammazzando vna sol Quaglia, sul nido; si prendono più di cento Quaglie, eccoti il conto la Quaglia la prima volta partorisce 16. voua, e le femine, che nascono da questi all'Agosto, ne fanno almeno da dieci, per ciascheduna, poi le madri la seconda volta dell'anno medesimo, ne fanno da 12. In somma conchiudesi, che saran da 100. quaglie, hor mira quanto bene nasce da una quaglia in un solo anno.

Horsù tanta copia, non esser pigro, ne famelico, fa prouisione per la tua casa, mette Quaglie in casa per vn'anno, e non stantare se poßibile sarà parecchia la buona cantarella, il quagliaruolo, copertore, canda rete, reticino, & altri stromenti venatici, poi fatte prima la mattina tue orationi, udita la Messa, e fatta collatione, uattene alla busca, con spasso honesto però, e non superstuo, così con la tua cantarice Quaglia, con sua uoce suaue tirarai a te Quaglie e Quaglioti, come la calamità il ferro.

Questi Quaglioti saran atti per li sparauieri: ò per castrare; come t'hò detto de capponi.

Ma del mese d'Agosto, con un buon Quaglioto, ben ammaestrato, farai gran preda.

Ma fa presto; perche le Quaglie di questo nostro paese fatta la Luna d'Agosto, uansene altroue.

Qui

Qui restano le troppo grasse, quelle, che cauano, & i Quaglioti piccini, perche la Quaglia fa due uolte l'anno, e la doue uanno, altre due uolte, che è uerso l'Africa.

Habbi la strusa di buone macchie, a funi, e sia larga, e lunga, con buoni caualli, per strascinarla, per prati, e stoppie, sparito il Sole, continouando sino da tre hore di notte, con fatica, spesso, quaglie, quagliotti, e quaglioni assai.

E con la piombina ancora, ne migli, con sonagliera, strepiti, e bagordi, uà sù quaglina, uà sù mozzina.

Ma co'l Sparuiere, gran gusto si prende, con tal animale, sì bello, dotto, e ben ammaestrato, dall'Agosto sino al S. Martino, che non pioua, ne sian uenti, con ualenti cani ad hora di Nona, ò di Vespero, hora in un sito, hor nell'altro, oue si fa gratissima presaglia. Auenga che molte uolte si uadi a casa senza quaglie, senza sparuieri, morto di fame, di sete, struicco, lasso, sudato, sporco, stracciato, con caualli quasi mezi morti.

Ma questi Pauoni uengono scemate, e mitigate, ne si lassi cacciatori in rimirar quello si bello sparuieri, ualente molte uolte nel ualore: gagliardo nel prendere, pratico nel racconciare, piaceuole nel ritrare, e sempre quieto nel beccare, e nell'incapellare.

Appresso di questo hauendo un bel cane, ubidiente, di buon'usma, continouo alla traccia, fidato, che mai non pauenta l'uccello, del Padrone.

Poi

Poi vn bel cauallo, di buon passo; bel saltatore da fossi, sicuro nell'acque, non ombroso, ne restiuo: gagliardo al correre; vbidiente in fermarsi, quando smonta per ripigliar l'vccello, insieme con la presaglia: stando poi saldo, nel rimontar in sella.

Si che hauendo queste tre cose si ristora, e tiensi padrone della campagna, d'ogni seluaggia fiera, massime di quaglie, di quagliotti; Et al certo n'empirai le gabbie, per far girar lo spiedo, tutto l'anno, le quaglie, e Tortore col miglio s'ingrassano, mutandogli spesso l'acqua netta.

Delli cani, buoni da caccia.

STando in villa, è bene che il Signore habbi anco cani da Lepre, per godere, e lo spasso, e qualche Lepre.

Questo cane in Greco dicesi Cion, perche tosto accenna al padrone, vedendo qualche nouità.

Et è cito, cioè, pronto, e presto in correre, & in mangiare, a prendere i ladri in campagna, come vsa il Bargello in Toscana.

Il cane con superbia s'insuperbisce, e con l'humiltà vien ageuolissimo.

Nasce quest'animale cieco, e quanto più grassa è la sua madre, tanto più tarda in vedergli auanti 7. giorni niuno vede: ma dopò 12. tutti veggono, porta la cagna nel ventre 60. giorni.

Il cane che prima nasce, è più codardo; perciò i dice:

dice: vltimo cane, e primo porco.

Il cane da lepre, viene meno del mastino, perche fà più fatica.

I migliori colori de cani da caccia.

Bianchi, neri, melati, e grigi, è vero che di ogni pelame si può ritrouar buon cane da caccia: ma pe'l più questi quattro sono migliori. Vero è, che vn buono cane da caccia debb'hauere queste qualità, & segni particolari.

Testa mediocre, lunga più tosto, che camuffa, nari grosse, & ben aperte: orecchie larghe, & vn poco grossette: rene curue: lombi grossi: coscie raccolte, larghe, e grosse: talone ben diritto, coda grassa appresso le reni, il resto sottile, sino al fine; pelo sotto la pancia ruuido, gamba grossa commodamente: zampa del piede secca, a foggia di quella della volpe, l'vnghie grosse, la parte di dietro alta, come quella dinanzi. Il maschio sia curuo, e curto: ma la femina lunga. Che vonno significar questo.

Simili nari, per odore, tali rene, prestezza, coda buona forza, nelle reni, pelo sotto la pancia, significa atto a fatica, non temendo, ne caldo, ne freddo, quella gamba, piede, & vnghia, agilità di membra per correre, e lungamente.

Se vuoi buoni cani, habbi vn maschio, & vna femina di simili, ò quasi simil qualità, e fanne razza, falli impregnare verso in fine di Genaio, ò di Maggio, la cagna ben pregna nõ la far correre, lasciala sul cortile a spasso. Nati i cagnuolini in perfetta stagione,

attendi bene alla cagna, & a cagnuolini dagli latte di uacca, pecora, ò capra; sia tepido, per manco aggrauio della madre, non li separare dalla madre sino a due mesi, poi tienli da loro nella stalla sino a dieci mesi.

Tutti questi cani, stiano insieme nel canile a pascere, perche si faran più domestici, fagli pane di mistura, che gli trattiene più grassi, e freschi. D'Inuerno dagli qualche carnaggio, massime a più magri, & a gran corridori da Cerui, non a quelli da lupi; acciò non s'auezzino alle bestie grosse. I buoni cacciatori fan conto di quei brodami, per cani magri da lepre.

Il luoco de cani sia uerso Leuante, ben fabricato, stabilito, netto, e polito; che non produca uermi, cimici, ragnatelli, ne cose simili: con il solaro ben commisso, che non casca giù poluere: ilche gli da gran danno. Il cagnatere gli sia piaceuole, e dolce, & ama i cani, con fargli carezze di mangiare, e gli tenga scoppati, e lauati bisognando, ò menandoli à spasso, in luochi di uerdura, fra animali uecchi, pecore, &c. acciò imparino a conoscergli, e non offenderli.

Se s'amalano di pulci, cecche, &c. lauagli con acqua odorifera fatta con saluia, ramerino, ruta, &c. e sale dentro, tutto ben cotto insieme.

S'hanno altre infirmità, i cagnateri pratici, che stan in corte de Prencipi, t'insegneranno, massime quando han fiacchi i piedi, &c.

Il Cagnatere ammaestra suoi nouelli cani alla caccia.

cia, facendogli udire il suono de corni, trombe, che imparino a nuotare, s'auezzino all'acque, per meglio seguitare la fiera, quando che ella si getta all'acqua. farà correre i cagnetti nouelli per spasso, come ne pratici, dico quando han più d'un anno; perche fin a 18. mesi non bisogna dargli strette correrie.

E se vuoi il cane per lepre, fallo correre la prima volta dietro al lepre.

Se lo uuoi da Ceruo, fallo correre la prima uolta dietro ad un Ceruo, e se per Cinghiali, prima corra dietro a quello; perche quell'animale a chi la prima uolta corre dietro; a quello sempre sarà più atto.

Fagli correre nel tempo caldo; perche se nel fresco, impoltronirebbono poi nel caldo.

E finalmente se uuoi ben ammaestrare i cani giouani, e farli ben correre, fagli correre con cani uecchi, che presto si faranno pratici, Perche, A bene maiori, &c.

Caccia de Lepri. Eleuatione de spiriti; è scacciamento dell'otio dannoso.

Questa caccia da Lepri è un'arte, che ueramente mille spassi ella ci apporta, restora l'animo lasso, alle uolte, ò per studij di lettere, ò per giuochi d'arme, ò per disperate litti di città, ò per altre malenconie.

Oltre che non si uà in pericolo di uita, come nella caccia del Ceruo, Lupo, e della mala bestia del Cinghiale.

Ma

Ma quiui cacciasi scherzando, ridendo, e festeggiando si perseguita questo animalino si mirabile in natura; osseruando il suo si veloce corso, le stratageme, & inganni suoi per fuggire i correnti cani, e per consequente l'amara, e sua sanguinosa morte.

Appresso poi godere in tauola, con molt'allegrezza, guasto, e poca spesa: con gran voglia, quanto prima, vscire vn'altra volta a prenderne vn'altra, ò più se verrà fatta.

E tanto più questa voglia cresce, per esser animal debole, timido, disarmato, e di poca vista.

Ogni mese fanno, dice il Filosofo, lattando si fan impregnare, e prima del parto hà già preparato il latte nelle poppine. Qualità che tutte inuitano, anzi spingono l'huomo ad vscire per cacciare, & far preda.

Ecco che trastullo, per anco non è giorno, che tu senti il corno ribombante per le contrade, che chiama i cacciatori, e cani insieme, per vscire alla busca da lepri, subito vengono huomini varij, vestiti, & armati sfoggiatamente, con gran cani, in numero, & qualità. Si che in tanto furore paiono tanti soldati che vadino à qualche guerra disperata. Giouani, braui, e si disposti, gagliardi, e compleßi, che con lor ferocità, combatterebbono, sino con Cerui, Orsi, Leoni, & ogni gran gigante.

Giunti alla boschina con loro furore, gridi, schiamazzi, e sbraiamenti, con cani à mano, van osseruandose Sausi scuoprono qualche lepre, stando ogni

vno

vno sù le vendette, con occhi d'Argo spalancati, e ciglia inarcate. Eccoti vna si scuopre dal cespuglio vscita, si mette in corso su la campagna, oue i bramosi cani vengono sciolti, e d'ogn'intorno, vede la lepre correre cani: Oh che gratißima vista. Qui si conosce l'accorta lepre, & anco i valenti cani, di gamba più gagliarda.

Fatta presa sanguinosa, vansene allegramente à casa à godere quelle dolci fatiche. Le femine sono più inganneuoli de maschi, perche ogni quattro salti volteggiano: ilche par malageuole à cani: Ma questa loro astutia si confonde, togliendo la lepre in spatiosa campagna, oue per più cani da ogni parte non può fuggire. Cosi l'astuto cacciatore, à molti altri inganni della lepre gli prouede, come pratico del paese, piano, colle, monte, bosco, selua, ò misto.

Viue questo animale da sette anni, e doue son accompagnati insieme in un paese: nõ permettono, che altre lepri straniere quiui d'intorno, vi si trattenghino. Fatta la preda da cani, dagliene un pezzo di quel lepre, acciò meglio lauorino. I lepri passato l'anno, è duro cibo: ma quel d'un'anno, è ottimo. Ne vecchi però vi sono de parti buone da mangiare, che sono queste, lombi, spalle, e coscie. Il maschio è meglio della femina, e meglio quel de monti, che de piani.

Si conoscono i maschi dalle femine, perche la femina ha lungo il capo, e stretto, l'orecchie grandi, & il pelo sù la schiena griso, che tira al nero, la femina

da

da veltri cacciata, non si sà partire d'intorno al suo albergo: ma il maschio si scosta dieci miglia, e più. Per conoscere doue il lepre habita, osserua i suoi vestigij, ò nel fango, ò nella polue.

Vccellare con la Ciuetta.

PRendesi per certo vn gran diletto nell'vccellare con la Ciuetta, & auenga che questo vccello paia fanciullesco trattenimento, tuttauia, sino Signori, e Principi son sforzati ad apprezzarlo.

Noctua è detto questo animale in Latino; perche và se non di notte, è ridicoloso da vedere, hà la barba da zani; perciò dicesegli Barbazani. Ha lunghe le artighe, come vccello da rapina, viue di carne di ogni sorte, topi, lucertole, rane, &c.

In somma, è vccello tutto ridicolo, massime nello vccellare, posto sopra d'vn legno, alto da due braccia, iui nel bosco piantato, la mattina sino ad hora di terza, oue concorrono infiniti uccelli à vederlo, con lor canti allegri garriulando, e lo rimirano, come cosa di nuouo il mondo apparsa, per esser animale che mai si vede, perche uà se non di notte, e meglio vede di notte, che di giorno, e la ciuetta fà delle sue rimirando tant'animali, con certe smorfe, et atti ridicoli, hora alzando il capo, hora abbassandolo, hora riuolgendosi da una parte, hor dall'altra.

Così tant'animali quiui d'intorno stanno à uedere, oue son tesi lacci, uischio, e pania, in cui restano presi,

presi, e quanto più fan forza per la fuga, tanto più s'inlacciano, e s'impaniano.

Cosi l'accorto vecellatore gli prende, e restano uccellati a lor danno, con spasso, & utile del padrone, & della ciuetta ancora, che si pasce di quei uccelli, che l'uccellauano. Habbi dunque la tua Ciuetta, perche anco al Settembre, & Ottobre con essa si pigliano de Tordi. Tiensi quest'animale con pochissima spesa, e fassi questa caccia senza strepito, ne pericolo, ne danno.

Caccia del porco Cinghiale.

LA caccia di questo Cinghiale è molto faticosa, difficile, e pericolosa; poiche questa bestia è si fiera, & ardita, con tanto cuore, che punto non teme cani, con loro assalti, e brauure: Anzi che di lontano uedendoli, intrepido si ferma, e di proprio uolere, azzuffagli, per combattere con esso loro, & assaltandogli, con empito, gettasi di sbalzo nella frotta de cani, & con sue lunghe, & acute zanne, pe'l mezo, gli squarcia, smembra, e sbrana.

Là onde, l'aueduto cacciatore, che carissimi tiene i suoi cani, per altre più piaceuoli, e sicure caccie, non uole, che s'affrontino con tal saluaticina, disperata bestia: ma più tosto seueri di qualche folta de mastini, ò procura ammazzarlo con acutissime arme, di spiedi, spade, e schioppi.

Dico che è tanto intrepido, che uien addimandato

da Latini uerro, perche hà gran forze.

E questo indomito animale; perche etiandio, che uenghi castrato, non perciò si placa, anzi più feroce diuiene, dice Aristot. ilche non è cosi dell'altri animali. Porta quei doi gran denti, ò zanne, come doi gran spadoni da due mani, per cui tanto ardisce, e si promette in quel bestial furore, per ardore di uendetta, contro cacciatori s'imbrocca, ne loro taglienti, & acuti spiedi. E se quei lunghi denti gli uengono spuntati, da se gli ruota, & appunta, su qualche scoglio.

Ha questa bestia un'osso durissimo alla destra, che sempre l'oppone a cacciatori, seruendosi di quello, per suo impenetrabile scudo: & quanto più egli uien percosso, tanto più diuiene animoso, iracondo, furibondo; & intrepido.

A uestigij di piedi, alle punte dell'unghie, & all'escrementi; il cacciatore conoscerà il Cinghiale, s'è giouane, e degno di caccia. Perche hà piedi larghi, punta della traccia tonda: il talone largo: il segno della traccia profondo, e largo, gli escrementi grossi, & lunghi, che dimostran la sua grandezza.

Il Cinghiale non ha stanza permanente; per tutto è forastiero, stassene in continouo corso: habita uolontieri doue sono nocciuole, più presto che ghiande. Quanto alla sua presa più presto si ricerca giuditio, e forza d'huomini, che da cani, essendo il Cinghiale uero ammazzatore de cani. Son però buoni anco i cani, insieme con huomini, dandogli la stretta, in quel primo

mo, arriuo con tanta furia, che s'imbalordisse la furiosa bestia, per cui perde l'orgoglio, &c.

E se a caso in questo primo assalto non s'ammazzasse: ma fuggisse, tosto lascia qualche cane di sopra lasso non de giouani: ma de migliori uecchi più sagaci, & accorti, per soccorso de primi, si che il Cinghiale stordito, & stracco, facilmente restarà preso, & morto. Ma auertisci che egli si fermerà, cosi lasso, aspettando l'abbaiare de cani, all'hora più cheto, che sia possibile, conuiene seguitarlo, andandogli all'incontro, circondandolo, con spiedi, e spade in man di huomini più arditi, e robusti, che l'infilzaranno, ò in bocca, ò nel collo sotto la gola, ò nelle coste dinanzi, uerso il cuore, e fugga poi se può. In tanto ogn'uno si guarda, si da cauallo, come da piedi.

La sua carne è pasto nõ men buono del Ceruo. Perciò i Romani i laudati loro conuiti honorauano con carne del Porco saluatico, e senz'essa non si conuitaua solennemente. Hoggi parimente nostri Prencipi molto l'aprezzano, e principalmente la sua testa, come uiuanda delicatissima, è carne di gran nutrimento, e genera gran quantità di buono sangue, i medici tengono gran conto del Cinghiale, maßime di quello, ch'è stato preso, e morto alla caccia.

Dell'uccellare col Falcone.

FRà nobilißimi uccelli da rapina, il Falcone, meritißimamente ne uien connumerato. E cosi

detto a falce, hauendo l'artigli suoi a tal natura fatti, a sembianza di falce, è uccello d'assai stima, e spasso de Prencipi, Rè, & Imperatori, c'hanno le loro caccie reseruate: oue si conosce questo stupendo animale più tosto celeste, che terrestre, perche nel volare, è mirabile, nel principio, mezo, e fine. Oh che soprana grandezza, nel gran suo uolo (quasi inuisibile) e giro: mentre che in alto saglie, di mano in mano, tant'alto ascende, che trapassa le nuuole: appressasi al Cielo lunare, parendo, che voglia toccar le Stelle; tanto dico, che non solo si può più figliare: ma più punto non si scorge.

E questo fà egli, acciò che poi nel scendere giù, perpendicolarmente, a piombino: con maggior empito, venga a ferire l'Oca, Anitra, Coniglio, Lepre, Agnello, &c. Con maggior colpo, battendolo col duro petto, ch'egli ha, e con sue grosse artiglie, e becco lo trafigga.

E tanto presto fà, ch'à pena da riguardanti cacciatori che l'osseruano, è visto.

Talmente è auido nell'ammazzare la preda, che in quella scesa, se non cogliesse la fiera bramata, in quel tal precipitio portarebbe pericolo di morte; perciò egli sempre ferisce alla sfuggita; non mai toccando ne terra, ne acqua: ma tosto fatto il fiero colpo, di lungo volando nell'aria agilissimamente se ne scorre.

Ne maggior freddi d'Inuerno, se l'acque son ghiacciate, oue ritiransi i volatili, a cui dà occhio il Falcone,

cone, e quiui fà la sua nobilissima preda, la mattina, per tempo, per conto di ribauerlo, non v'è tanta difficoltà, come nell'altri vcelli, perche come più disciplinabile, tosto fà il ritorno.

Basta farlo volare vna volta il giorno, questo gentil Falcone, dopò dagli mangiare, ò pollo, ò gallina assai, e buono.

E bene hauerne più d'vno, per fargli garreggiare fra loro, oue vedesi il codardo, e quel che preuale.

Questo sempre fà preda, non de minimi: ma de polputi, e grossi.

Vn bel Falcone, eccolo: testa rotonda, sommità del capo, piana, becco, curto, e grosso, piedi liuidi, & grandi, narici grande, & aperte, sopracigli alti, & grossi, lochi grandi, collo longo, spalle ampie, pancia alta, penne sottili, coscie lunghe, gambe curte, e grosse, artiglie nere, acute, e taglienti, sia ne piccino, ne troppo grosso: in questo modo hauerai vn bel Falcone.

Volendolo domesticare, habbi vn buon Falconieri, pratico; perche l'arte molto giouarà alla natura del Falcone, dottrinata, & aiutata.

E da giouanetto tienlo sopra di pietra piramide, in cui si diletta.

E da piccino nutriscilo di carne di pollo, bagnata nell'acqua tenendolo più volte in pugno per auezzarlo, tienlo poi in oscuro loco, fallo lauare, poi asciugalo bene al fuoco, ò sole, ò con panni, poi tienlo la sera vn pezzo in pugno.

Auezzalo alla caccia prima di uccelli piccioli, poi mezani, poi grossi, con l'istessi fagli pasto, acciò da quello allettato, più uolontieri un'altra uolta si getti alla preda, e fatto grosso, lungo il fiume, uedrai che sagliarà, e tosto scenderà alla preda, ferendo, e prendendo quei grossi uolatili, quando egli non vuol cacciare, non lo sforzare: ma uolendo egli uscire dal pugno, fagli carezze, e lascialo gire, doununque gli pare: perche così di te innamorato, e del largo t'haurai in mano, tosto a te se ne verrà. E non vuol essere troppo grasso, ne troppo magro: ma di mediocre carnisone. Si cura, nelle sue infermità, come lo sparauiere, essendo tutti vccelli da rapina.

Modo di ben arare, e coltiuar la tua uilla.

Diuersi paesi lauorano i lor terreni diuersamente, Sicilia, granaio d'Italia: Puglia, Terra da lauoro nel Regno di Napoli non seminano, se non frumento, e germano, cioè segala. Compartono i loro terreni in tre parti, come facciamo noi i nostri boschi in tre tagli, così ogni anno ne seminano se non una terza parte, e l'altra si riposa di mano in mano fanno come diciamo noi, colture mazenghe, e altri rompono auanti l'Inuerno, così cauano tanto grano, che non san doue riporlo.

Vero è, che miglio, panico, e rape ne seminano per mangiar de lor buoi, così ogni terzo di quel terreno si riposa gli anni, e ripiglia forze.

Ma

Ma noi quì in Lombardia, ogni anno si semina questo pouero campo, fino con doi nouelli, come fagiuoli, e poi frumento, ò miglio, poi frumento, e l'anno, che viene il medesimo. Si che talmente si fiacca quel terreno che non frutta.

Oltre poi che è mal arato, di là gli danno fino da 6. e 7. solchi, e più. Arano assai, e seminano poco. Tu ari poco, e semini assai, come anco quando tu ristoppij, gli dai un sol solco, e via, stai fresco. Bisogna arare assai, cioè solchi aßai in poco terreno ben lauorato, che ti produrrà assai.

Là tutti i Contadini mangiano pane di frumento, & i nostri, se non pan da cane di saggina, peste da terreni, e veccia il simile. Si che è impoßibile che vn cauallo, che si dà ogni dì a nolo, tu poßi esser ben seruito, perche è fiaco, stracco, & abbandonato, però conuiene lasciarlo riposare, cosi auiene al terreno seminato ogni anno, e due uolte, e più.

Là, molti cominciano ad arare quella terzaria, subito seminato, e souernan più che ponno, e uan seguitando, cosi rompono sottile, e profondo, con buoi c'han assai merda in corpo. Si che in loro si uerifica quel prouerbio, si nobile, e notando.

Chi'l suo campo ara innanzi la uernata,
Auanza di raccolta la brigata.

Perche poco terreno be culto, e seminato, ti fa doppio frutto.

Quei lor terreni più morbidi, gli rompono a Primauera, e produtte quelle zizanie, prima che quei semi siano maturi, subito l'arano sotto, e marciscono, quelle radici stan di sopra al Sole, seccano, così il campo resta ben culto, e netto.

Auertendo loro sempre arare di lungo, e per trauerso, dico le pianure: ma le colline sempre a trauerso, e non mai per lungo.

In quei gran caldi di solstitio, si sforzano di non arare: ma piouendo sì.

Perche il terreno sì arido non si può gouernare, & i buoi s'offendono troppo i piedi.

Mai arano i lor terreni bagnati, ne manco fangosi, arano dico più che ponno auanti l'Inuerno, e così il terreno resta meglio tocco, e purgato dal freddo, e dal caldo.

Arar assai, gioua assai, si domestica sempre, cauando radici, gramegne, sterpi, il sole cuoce dall'vna parte, il freddo dall'altra, e le guattare, ò zolle, disse il Tosco, meglio stanno hor sù vn lato, hor sù l'altro, come tu nel letto.

E quanto più la carne di bue è dura, hà bisogno, che bolla, così la magra terra ha bisogno di più solchi, erpico, e zappa.

E così il Sole, l'acqua, & il freddo, meglio penetra, e la campagna resta più equale, e meglio cola, e stà più sana, meglio si meschia la grassa cõ la magra, il Letame, con la terra, e meglio s'incorpora il seme con il terreno ben arato, non ti fermare arãdo, dico a

mezo solco, se non per necessità tua, ò de buoi, e da capo delle cauedagne, và innanzi più che puoi.

Le terre grasse, arale sotto quanto puoi, le magre tieni leggieri, quanto puoi, e non andar a fondo, perche cauarai terreno da pallottole.

Che cosa importi il terreno ben arato, e colnuato.

IL terreno ben arato, vuol manco semenza: ma quell'herbami cauati dall'herpico si gli dà il fuoco, secchi che sono, in monticelli, così il campo ben culto, e netto, sputtarà il doppio.

Et se non frutta la terra, non mi star a dire, oh il terreno è vecchio, il mondo è vecchio, non può più; & io ti dico, che la terra non è come l'huomo, ch'inuecchia: ma lei opera naturalmente, sempre ad vn modo, se l'intemperie non impedisce, ò la tua dapocaggine, e trista aratura.

Al terreno più leggieri se gli dà il letame quando vuoi seminare, coprendolo sotto subito, ben minuto, e compartito, prima, che'l vento l'asciuga.

Sappi, che il solco troppo lungo, stracca molto i buoi: & il troppo curto similmente: però sia mediocre, il campo s'è possibile, sia vn quadro di 60. pertiche e non più, più tosto manco.

Si suol dire, solco dritto, marazzo al culo per tagliar spini, ch'impediscono, se sempre andarai da capo a fermarsi, e non a mezo solco, il solco sarà più dritto,

i buoi

i buoi pisscieranno, e posaranno, e così loro con quella speranza di pisciare da capo, e posare, nel solco più camineranno, e di miglior voglia, che portino alte le teste, & habbino le coperte per le mosche, & habbino la coda sciolta.

Sciolti i buoi dall'aratro, dagli vna stropicciata su la schiena, che molto gli gioua, spiccandogli la pelle su la testa, e collo, e groppa.

Modo d'ingrassare la Villa, & qual sia miglior letame.

F*Ra tutti i letami, il primo è lo sterco di tutti gli vccelli, saluo l'oca, e l'vccelli aquatici, il colombino è prestantissimo fra tutti, per sua grande caldezza; ottimo per terreni deboli. Sapendo che la gramegna infetta, doue è però dagli il fuoco, poi il tuo letame. Dopò il colombino seguita l'humano, che netta i terreni da ogni trist herba. Dopò l'asinino, salsa per le piante, & horti, poi il caprino, con il pecorino, poi il bouino, e buffalino: ma il porcino fra tutti è peggio.*

Dicono alcuni, che lo sterco di bue fresco è meglio del vecchio: si come è l'vouo subito cacato di fresco dalla gallina, è ottimo: ma altri dicono all'opposito, che di due anni è purgato, e perfetto.

Piouendo rimoue il letame, che marcirà presto, e bene. La pilla del letame vorrebbe in parte bassa, da nium'hora, oue non batte Sole, perche l'asciuga troppo.

troppo. Il letame di vn'anno sù prati, caccia più herbaccio, e diasegli di Febraio, nel crescere della Luna, e non star di Marzo, che'l Sole, e vento troppo lo snerua, & asciuga.

Se tu non puoi letamare il tuo campo, prima, che semini: letamalo dopò: seminandoui sopra il seminato, trito letame di pecora, ò di capra, e questo leggiermente, auisandoti, ò poueraccio, che è meglio letamare ogn'anno la tua coltura, che in vna sol volta dargliene si all'ingrosso: dunque letama spesso, con poco più presto, che poche volte, con l'assai.

Si chiama letame à letor, perche rallegra i campi, & e leua.

Vsa fare due pille di letame, appartando il vecchio, dal nuouo. Non stà bene quel mescuglio di vecchio, e nuouo insieme.

Così saprai doperarlo, come, quando, e doue.

E con questo potrai ingrassar la tua villa, ouero con lupini, quali fioriti arali sotto, ò rape seminate al Luglio, che fatte grosse, coprile con l'arato, ò con acque torbide, ò con letami fatti ne barchi de vacche, di pecore, ò capre, oue di giorno, in giorno vi si sopragiungono paglie, foglie, strami, &c.

E ricco sarà costui, che vsarà questa bella maniera.

S'ingrassa la villa lasciandola riposare, e con ripe, & argini de fossi, portando sempre (non altrimente) verso il mezo del campo, per spianarlo, e farlo scolar verso i fossi.

S'ingrassa la villa, con ararla più volte d'Estate, e d'Inuerno,

d'Inuerno, e sotterrando di fresco il fagiuolaro, con sue foglie, e gamboni, quando letami, e quel medesimo giorno con l'aratro lo cuopri, con ceneri, s'ingrassa, ò abbrusciando stoppie, ò arando ben sotto ne terreni c'han buon fondo, ò con caltina, che abbruscia quei cattiui herbami, ò con poluere delle publiche strade. S'ingrassano i terreni marci, piantandoui per dentro viti, e d'intorno alberi.

S'ingrassa la Villa in molt'altre maniere, ma singolarmente, con la presenza del Padrone.

Quindi si dice, e bene, la presenza del Padrone è grassa della possessione, così ben letamati, & arati, vengasi al seminare.

Tempo, e modo per ben seminare la villa.

Dice il Sauio, che omnia tempus habent, e quel Poeta disse: Est modus in rebus.

È tempo di seminare il frumento, e farro, quando van sotto, e spariscono quelle Stelle dette le Virgilie, che sono da 7. Stelle, quali si nascondono à 23. di Settembre, fino alla brina, ch'è alli otto di Nouembre.

Onde à questo computo saranno 46. giorni buoni per seminare. Così insegna Virgilio, dicendo:

Ma se vuoi seminar frumento, ò farro,
Cercando solo de le spiche il frutto,
Dei lasciar che le Virgilie sian nascoste.

Ma i vecchi m'han insegnato à me questo, che all'hora è tempo sicuro di cominciar à seminare, quando

quando le foglie incominciano à cadere dalli alberi, regola infallibile.

Sia à Luna crescente, perche il seme riceue più beneficio, & aumento.

Meglio è essere tempestiuo, che tardiuo, perche l'affrettata seminatura spesso inganna: ma la tardiua sempre.

Non è bene, che'l seminato cresca di souerchio, innanzi l'Inuerno: nè è bene tardar tanto, che non possino prendere forza, prima, che gli sopraueng a il freddo; perciò eleggasi vna via di mezo, e che ad ogni modo sia finito a mezo Nouẽbre, e più tosto, perche l'Inuernata dà danno à tenere radici del frumento.

Et io dico, che meglio sarà che sia finito il seminato, per tutto Ottobre.

Non senza causa si dice, Ottobre seminatore.

In luochi freddi, ombrosi, e verso il nuuolo, seminasi auanti d'Ottobre, mentre la coltura è ben stagionata, à fine che opportunamente sue radici pigliano vigore, e che la gelata brina non gli dia noia.

Et in ciò conuiene al contadino hauer prattica de suoi campi, qual sia grasso, magro, freddo, caldo, secco, morticcio, ombroso, mal sano, da formento, da legumi, &c. se non la villa non fruttarà bene. E non sapendo questo, faccisilo insegnare ad altri contadini suoi vicini, pratici di tal sito.

I luochi freddi, et humidi, si seminã prima, de' caldi

E si come volendo piantar alberi, frutti e viti, si piglia di quelli del proprio paese, così semina grano

del

del proprio paese. E semina asciutto, più tosto, che bagnato.

Sia seme bello, sano, e lustro, d'vn'anno, e non più. Nato in terreno grasso, e contrario al campo, doue sarà seminato, perche il seme nato in cattiuo luoco, verrà in buon terreno, & il seme nato in buon luoco verrà nel cattiuo.

E se nell'animali ogn'vno procura hauergli di bona razza, quanto maggiormente si deue hauer perfetto grano per semenza? Auisandoti, che tu non deui far quella mescolanza di tanti diuersi grani, come di piano, e di montagna, ò d'altro paese lontano dalla tua Villa, perche poi, ò che non nascono egualmente, ò che l'uno matura prima dell'altro, &c.

Al buono, grasso, e ben stagionato terreno, bastano 4. stopelli per pertica, de seminatura: Al mezano, cinque: Al leggieri sei, e qualche cosa di più.

Grande auertenza certo quì ci vuole in seminare, allargando, e stringendo la mano.

Doue son tanti solchi, si perde molto terreno: però in terreno sano, e asciutto, non vorrebbe la presetta, manco di sette solchi, così vsano in Toscana, pure mi rimetto all'vso de paesi: ma far l'esperienza in vn poco, sarebbe di gran contento, e forsi vtile.

E sia il solco sempre verso mezo giorno, altrimente sappi, che si dice:

Chi ara da sera verso doman,
Per ogni colla perde vn pan.

E il tuo campo habbi assai scolatori al trauerso, e

siano

ſiano ben fatti,e sboccati bene tutti i ſolchi:ma più la bocca dello ſcolatore. Sia ſempre nel più baſſo ſito del campo,e ſcorra uia l'acqua à foſſi,ò fiumi.

Auertiſci non ſeminare mai la terra uarola, cioè,mezo aſciutta,e mezo bagnata,coſi eſſendo ben ſtagionata,naſce in ſette giorni:ma ſeminato fuori di ſtagione alle uolte ſtarà ſino à 40.giorni.

Se il terreno culto fuſſe ſecco,e poluere:ſemina,e non dubitare,perche iui ſi conſerua il grano,come in granaro,coſi dopò il ſecco uien l'humido, ſeminando tien ſalda la mano, e non piſcia, & il paſſo ſempre ad un modo,non eſſer auaro,ne prodigo. Semina dunque equalmente, acciò non naſca à monton ne l'uno affuochi l'altro.

Che l'aratore cuopri bene il ſolco,non troppo profondo:ma più toſto di galla,che il grano non reſti però a modo niuno ſcoperto, perche diuerrebbe toſto eſca di animali, & inſieme ſi perderebbe la fatica, perciò piacemi più preſto ſeminare un poco più al fondo, che coſi à galla; perche coſi quel grano è più ſicuro,da gli animali,ha più humore,e piouendo,non ſi ſcopre ſi facilmente la ſemenza. A benche un poco più tardi al naſcere queſto non importa; perche mette anco le radici più in fondo, coſi ben radicato, teme molto meno i freddi,neui,e ghiacci.

Con zappe, le donne ſpianino le creſte de proſoli.

Il ſeminato di colline, ò ſpiaggie, ſia arato ſotto, ſotto pe'l pericolo delle gagliarde pioggie,che non ſolo il ſeme: ma alle uolte ſino il terreno, e coltura

mena giù à torrente.

Quei sassi in collina, metteli nella ualle del campo, per cui colaran l'acque, e piantaui per dentro salci, così il campo sarà netto, piano, e più fruttifero.

Se per tempo seminerai: le radici faran più figliuoli: ma il tardiuo non può pe'l freddo figliare.

Auertisci di esser presente a misurare la semenza, & a seminarla, e se nel sacco n'auanza, tosto fatela portare in casa, e non la fidare nelle mani del uillano, pouero, e ladro.

Quando pioue più forte, è tempo di uscire in campagna a uedere, se campi colano, ò negano: e uedi tu, tutte queste facende. Perche la presenza del Signore è aumento del lauoro.

Un'altro disse con la presenza del Signore, tutte le cose accrescono in uilla: ma altrimenti si ritroueranno ingannati.

Un'altro mi disse, che fu un certo Magone Cartaginese, quando compri una uilla, uende la casa alla Città, per startene fuori di continuo, uedendo bene, dì, e notte il fatto tuo, cioè, coltiuare, seminare, scaluare, potare, letamare, mietere, battere, scuotere le noci, nettarle, seccarle, uendemiare, far i uini, corre i frutti, galline, oche, polli, capponi, &c. se nò rimarrai con le mani piene di mosche.

E finalmente sarai ottimo agricoltore, hauendo ciò, che io t'hò detto, e fra tutte queste tre parti in te, arar bene la villa: letamarla, e seminare per buon tempo, sperando in Dio, che gli dia l'incremento, e

che

che si semini sempre, e pianti, per Luna nuoua, & crescente, perche più crescono le spiche; e grana.

Il fittauolo e vna mala bestia, de tristi parlo.

MEglio sarà a quel pouero Gentil'huomo star fuori in villa, iui a goderla con il suo Massaro, o mezainolo, huomo da bene (ch'è difficile ritrouarlo, che metterla in mani di fittauolo, massime hauendo sue terre appresso alla tua villa.

Perciò colui cantò così queste due rime, e bene.

Ch'affitta il suo podere al suo vicino,

N'aspetta danno, lite, e mal mattino.

Perciò dicesi fittauolo, come cosa finta, simulata, & traditrice.

Fittauolo, quasi figulus, a fingendo, quel vasaio pare, che faccia vn cauallo di terra, o creta: ma è cauallo finto, non è verace, anzi mendace, ti promette il tuo finto fittauolo cose assai, e poco, o nulla ti mantiene.

Fittauolo in Greco, dicesi Plasos, che vuol dirti, ch'egli ci vuole non solo pelare la tua villa, ma scorticarla, scannarla, suenarla spolparla, smidolarla, ammazzarla, & affatto distruggerla.

O se non ti piace questa ethimolgia, piglia quest'altra Fittauola vuol dire conduttore, cioè, che tutto'l giorno ti conuerrà stare con Dottori, Consultori, Procuratori, o Notari, acciò il fittauolo ti paghi, ò non ti

metta in vltimo esterminio la tua pouera villa, peggio trattata, che la pecorella in preda dell'affamato lupo, cauandogli la grassa, la legna, il cuore si che in vltimo non haurai ne danari, ne fitto, ne ricompensa: ma la villa vilissima, e tu pouero, perduto, e fallito, però in Greco villa dicesi anco agricia, cioè agra cosa, anzi velenosa, è il mal fittauolo.

Vn tale nõ si deue dir fittauolo nò: ma fatale, morte, cicuta Poculũ fatele si chiama vn tristo fittauolo.

Non è fattore: ma fatum, ombra, malincouia, sepoltura fetente: procurando giorno, e notte sassinare la villa, non letamandola, taglia le siepi viue, e non fà fossi, pota le viti, lasciagli tutto'l vecchio, e mai le zappa, lascia cadere sino la stalla, e casamenti, & poi non ti paga manco quel poco fitto, onde resti pouero con poueriss. villa, locator, perche gli dai luoco, cioè l'vso: ma lui lo conuerte in abuso, è semplice vsufruttuario: ma possiede, come padrone diretto.

Si che per voler fuggire tanti danni, fuggi il fittauolo come huomo apprestato, e tù godi la tua villa, con sue tante belle commodità, accrescendola sempre, di bene in meglio, bonificandola, che così Dio te la benedica.

Cura del grano seminato, e nato sino alle Messe.

NOn basta che la donna habbi figliato: ma anco conuienle curare la prole, sino fatta grande;

de; Cosi non basta l'hauer seminata la villa: ma dopò conuiene hauer cura del seminato in herba, smorbando la zizania, ch'è nel grano, come furbi fra buoni così szerbato, e netto, meglio figlia, fà miglior grani, e più pesanti. Terra netta si consola, e dà maggior forza al suo seme, si apre, spira, miglior radici, e capuglio, e spiche, e più piene, e la paglia cresce più soauemente, & è più saporita per le bestie.

Vero è, che'l frumento non si netta, sino che non hà 4. figlie; perche allhora ha le radici assai gagliardette. L'Orzo n'habbi 5: ma ne l'uno, ne l'altro habbi la canna, cosa pericolosa di rompersi, sia sereno, asciutto, e non uento, ch'offenderebbe le scoperte radici.

E chi serba, sia diligente senza fretta, perche chi fà bene, fà presto, ancor che sia poco: E questo starà bene sia fatto in tempo di Primauera. E non potendo leuare tutte quell'herbe, lieuansi almeno quelle più grandi, che troppo signoreggian col lor cespuglio. Alcuni erpican i lor grani al trauerso, ne terreni però forti, e se qualche cespuglio s'offende, ò sbarra, a cento si gioua, e se'l grano lussuriasse, fallo pascere a porci, ò a manzolami; facendogli caminare, acciò che a pena lo spontino, o si sega con la falce, il più alto, il più basso non si tocchi, & segasi prima, che faccia la canna: ma meglio è pascolar, e perche questo non genera certi vermicelli, ne altre infermità, che sogliono nascere nelle spiche, e sia tempo asciutto, sino a due volte si ponno pascere.

Non v'entrino bestie grosse, che col piede ferrato,

ò nò, oltre che cacano troppo grosso, col cui molto danneggiano, e calpestano.

Non v'entrin ocche, ne domestiche ne saluatiche, guardalo dalle passare quando sarà germinato, l'orzo ha molto bisogno d'esser pasciuto, come più carico di foglia, e più tenera, e presto pure fà non hauendo così sodo il fusto, come il grano.

Tempo di mietere le biade.

L'Esser copioso raccolto, dopò'l seminato, e doppo la pota, come future, e contingenti cose: sallo Iddio solo. A benche i pratici vecchi Agricoltori, come osseruanti dell'andati tempi, sogliono dire questi: & altri simili triti lor prouerbij, e discorsi rurali, là per le lor calde stalle, o sotto l'olmo in campagna.

Quando accostando il tempo della sì bramata messe acconcisi prima l'aia, per tritare, e battere, & per metterui le spiche, e cataste.

Sia l'aia in loco alto, aperto, e spatioso, e ventoso, acciò si possa ben seccare, tritare, & auentare i grani, sia lontana dall'horto pezzo, e dal giardino, perche quella poluere gli dà molta noia.

Che si vegga stãdo il padron su'l suo uscio per ladri.

Sia ritonda, & alta in mezo, acciò tosto piouuto ella asciughi.

Alla montagna falla sopra d'vn bel gran sasso, se ti piace, a puoi.

Poi

Poi essend'il grano non arso: ma commodamente maturo, biondo, e giallo di spica sarà bene non lasciarlo abbrusciar più ne campi, perche si perde molto grano, essendo men maturo, si matura anco nella spica il grano è miglior, e più dura.

Comincisi il campo più maturo: in tanto l'altro maturarà, sia di Luna vecchia.

Mietasi pe'l fresco: ma non si lega, legasi poi la sera, stiano i monipoli in piedi per tre giorni, non dubitando di pioggia.

Secchi, condurai a casa a tetto, dico: così insieme, meglio si matuta il grano: e che l'oche, galline, anitre, e porci, stiano da lontano. Poi per buon tempo battansi le spiche.

Se il grano si bagna, quello tienlo da parte, vendilo, ò mangialo presto, perche sempre puzza, quanto più la paglia sarà trita, e ben stagionata, meglio i buoi la mangieranno in tempo d'Inuerno, così s'vsa a Napoli.

Battuto, secca bene il grano, e criuellalo, poi mettilo su buoni, sani, & ariosi granari, freschi, con fenestre verso Tramontana, stia ben steso il grano, e non in montoni: ma sottile, e riuoltato almeno due volte la settimana, ancora in quei principij, la fenestra a Mezodì mena troppo caldo a quel grano humido, che assai offende.

Il grano trasparēte, sarà meglio del bianco. In raccolto in luochi alti, è meglio che quello de luochi bassi: quel terreno, che non ha hauuto letame, e meglio di

quello, che l'hà hauuto, quello che nasce in terre secche, è meglio di quello di terre humide. Questo l'hò detto, acciò che quelli, che colgon assai grani, in valli, piani, e monti, sappino qual'hanno da conseruar per loro.

Delle faue.

L*E faue sono diuerse, vorrebbono però tutte esser seminate in grosso terreno, alcune son grosse, altre piccine, chi bianche, chi more, cuoconsi più tosto le bianche che le nere. Le piccine son saporite, e più fertili. Quella che nasce in terreno grosso cuoce: ma in magro nò. Meglio uengono in siti baßi, che in coste, o monti, uero è, che fià dibisogno tali baßi essere in parte sana, e non affuocata: perche in tai luochi s'impicchiano, e s'annebbiano.*

Di Ottobre, e di Nouembre si seminano, e di Febraro, e in terreni morbidi, anco di Marzo, seminansi rare, maßime in terra grassa: perche germogliano assai, zappansi, altre tre dita.

Niuna pianta in fiore uerrebbe acque, se non la sana: ma dopò uerrebbono tempo asciutto. Molti le piantano, e stan meglio, zappansi meglio: figliano più: e fruttano molto più, e gli uà la metade manco semenza, semina in arrompone, Sù le stoppie, con un sol solco. Ma io crederei, che la Marzola uniße meglio, quando sopra d'Inuerno fusse stato arato il terreno.

Le

Le faue grosse son più belle: ma non son così fertili: La faua ingrassa il terreno, in tempo di abbondanza, quando è si bella, & alta, l'arano sotto terra, a modo di lupini.

Non si tocchi dico quando ha fiori, ne qual si uoglia altra cosa fiorita. Non è troppo buon pasto, per stomaco gentile, è pasto da uilla.

La franta senza guscia, arrostita, passa uia: ma con olio assai, spetie: menta, & oregano, e questo è la sua medicina.

Le miglior faue, sono le barbentane, grosse, e bianche, fa grosso l'intelletto, e sino le galline, mangiandone, sterleggiano.

Le faue nere, son più cattiue di tutte; però tali bisogna macinarle per farne pane.

E uolendo conseruare faue senza gargoglioni, lasciale in molle un giorno, in acqua ben salsa, o ben calda pelenta per mez'hora in circa, e uedrai l'esperienza.

Sappi, che la faua marzuola non è buona per seminare auanti l'Inuerno, perche teme il freddo e morrà; però cerca faua inuernenga, per seminarla auanti l'inuerno, perche questa, come auezza al freddo, non teme.

De fagiuoli. Et loro diuersità: e qualità de terreni, pertinenti a quelli.

Vedesi gran uarietà de fagiuoli, come gialli, rossi, dipinti, &c. I bianchi seminansi alla cam-

pagna di villa; gli altri nell'horti.

Vonno grasso terreno, e ben culto, tagliato, e ritagliato, & interzato, con letame al fine di Maggio, seminasi ben sotto coperto, e sia tempo asciutto, ci vá poco seme, massime in terreni grassi: ingrassano i campi con le loro foglie, e gambuzzi, zappansi due volte fruttano in gran copia.

Si mantengono assai, è ottima prouisione di villa, piacciono a tutti, e sono di poca spesa; perche si mangiano anco senza sale, e ben conditi, asciutti, & a lescio, generano humori grossi, la senapa è sua salsa, con l'aceto, sale, pepe, & oregano.

I Contadini d'Estate gli sorbiscono caldi caldi; co'l vino buono, dicendo eglino che restan molto ristorati, e rifrescati. Son buoni pisti nel mortaio, poi fritti nella padella, con olio, finocchio, e pepe, si che restano dolci, e piaceuoli.

Quest'è ottima prouisione per fameglie in uilla, massime in montagne, oue alle volte con questi soli si pasceranno bene, e grassamente senz'altro per tutto il freddo, e penurioso Inuerno.

Del farro.

IL Farro è simile al frumento, tanto che già si nominaua frumento vestito, e simile alla spelta: ma ignudo al frumento; perciò seminasi al tempo della spelta, e del frumento, mietesi, mondasi, come il grano.

Poi

Poi pistasi, spogliandolo di quella sua corteccia di paglia, e fansene buone minestre, per sani, & anco amalati.

Vuol esser seminato in luoghi grassi, letamati, e ben culti: oltre che alle volte seminasi vena, o veccia, o fieno greco per dentro; perche facendo foglia assai, si viene a far vna buona pastura, per tuoi animali bouini.

Dell'Orzo.

Quest'è vna sorte di grano molto aspero nella sua corteccia: ma di sotto v'hà la sua medolla, molto molle, dolce, bianca, e saporita.

Materia attissima al nutrimento dell'huomo, sano: ma più dell'amalato.

In herba ottima pastura per le bestie, & in grana per caualli. Anzi che in Grecia il lor ottimo pane è fatto con Orzo, e noi alle volte per amalati in più maniere d'acque, potioni, decotioni i nostri Signori Medici se ne seruono: perciò dicesi Ordeum, ab horrore, vedendolo vsato più in graui medicine, che per pane. Hordeum ab orior, nascendo egli più tosto del grano.

Il pane d'Orzo è graue allo stomaco, nutrisce poco l'huomo: ma assai il cauallo.

Si semina in grasso terreno il mese d'Ottobre, sette dì stà a nascere, ogn'anno seminane nella tua villa, perche oltre che'l grano suo tãto serue per amalati, e

per sani: serue ancora assaissimo con la sua herba, e foglia si abbondante, uenendo per tempo, al Maggio, in tempo che non ui è più fieno, ne paglia.

Del lino nostrano, ò marzolino.

IL Lino è un'herba sacca, con cui si fà tela, passa per più di quaranta mani, prima che egli ti serua, è di gran fastidio. A campi è herba pestifera, che abbruscia, come sterco d'Oca, perciò disse Virg. Urit enim capum lini seges; pongasi se non in campo grasso, & ottimamente culto, zappato, uguale, caldo, & che si possino adacquare. Miglior terra ricerca il Marzolo, del uerniccio, Calabrese.

In terreno freddo; seminalo d'Aprile: ma in caldo di Marzo. In terreno grasso sarà più materiale, e grasso di teglia, & in terreno magro, sarà più sottile, e non si alto. La linosa sia d'un'anno, per seminare, e non più, di due anni pure serue: ma non già cosi bene. Stà sana, & asciutta in tine, che topi non le dia danno.

Si semina bene, equale, spessa, e quanto più spessa, è meglio, e sia ben netta, guardala da passare, e colombi sin che sia nata tengasi netto, nato che sarà, e nettandolo più uolte, in tempo asciutto, non si calpesti molto, non patisca secco. Quando è ben giallo, è tempo rancarlo, e cauandolo di mano in mano, stendasi sottile, acciò secca, e riuolgasi, acciò secchi, equale. Secco, che sarà, portalo a casa, e concialo secondo

l'uso

l'uso del paese, come molte ben sanno le donne in uilla meglio di me, come buone Massare, e per esser loro si pratiche; per questo io non m'estendo in ciò con la penna.

Del lino Verniccio, ò Rauanese, ò per dir meglio Calabrese.

QVesto lino materiale, si semina in paese mediocre; in coltura buona, e ben nutricata, con un poco di lettame, che poi lo diffende da i gradi freddi.

Si semina dal principio di Settembre, per tutto detto mese, e di gran cauata, se freddi, o uenti non se gli oppongono. Questo uien più alto, e più grasso, e fà più seme di Marzuolo. Del resto fassegli in tutto nel conciarlo, come si fa del Marzuolo.

Del canapo.

CHi non ha acqua per adacquar i lini, et ha buoni terreni, semina canapo, natura del predetto lino uerniccio, alcuni l'adacquano, altri uogliono, se non fusse più che secco, ch'egli stia al beneficio di natura.

Nasce meglio in terre fredde, che si calde. Se sarà seminato spesso, restarà più sottile: se raro sarà più alto, e grosso.

Vuole il terreno arato bene, auanti l'Inuerno, letamato;

mato, & appianato. L'vltima settimana di Marzo si semina, coprendola bene, prima, che nasca, semi naui sù vn poco di sterco di colombo, sopra di cui se gli venisse vna pioggiarella, ò che abbondanza.

Ogni pertica di terra, ci vuole quattro stopelli di seme. Se sarà chiaro, zappasi, quando sarà alto 4 dita: se sarà fitto, ò spesso, szerbalo con mani, e questo più volte; le zappe van strette, con le cornetta.

Bianco, e maturo, sterpalo, ò taglialo appresso à terra, solamente il maschio fa seme, lascialo 15. dì di più acciò che'l seme sia ben maturato, poi sù vn lenzuolo tal seme secchi poi ben criuellato, e stagionato, serbalo in luoco sicuro, e sano, fin al tempo, &c. si mette in molle, come il lino.

Del resto consegliati con pratici di ciò.

De lupini.

QVesto è fra legumi compreso. Si semina; ò per ingrassar terreno magro, ò p raccorre il frutto, che si mangia mollificato in acqua tepida più giorni, anco fassene farina misturata con altra, in tempo penurioso, et anco alle bestie se ne dà.

Se vuoi ingrassar terre, seminalo al Marzo. Se per frutto, seminalo à San Bartolomeo. E meglio per ingrassare terreni magri, del letame.

Si semina spesso, quando è per ingrassare. Seminato al primo di Marzo, al fine di Maggio sarà alto, e fiorito: allhora aralo sotto, poi fanne buona coltura,

come

come l'altre, all'Ottobre, per seminargli il grano vuole in aria calda, meglio vien in terreno fiacco, & tristo, & arenoso, che ne grassi: Vuol terreno asciutto, ha vna sol radice, e piglia molto bene.

Non vuole terreni ben lauorati, van coperti grossamente, sono inimici della buona coltura.

Il fargli bene gli nuoce si che dal dal dì che vien seminato, mai più si riuede, se non con l'aratro, per sotterrarlo o per torne il frutto. Stà ben lungo le uie, oue da niun uien tocco, ne anco da animali, per la sua amarezza. Non si zappa, ne serba, perche per sua natura fa morire l'altre sorti d'herbe. Piouuto, maturo, raccolgasi; secchi serbagli in luoco asciutto, oue sia fumo, perche teme l'humidità: posti sotto d'ogni grossa pietra, escono è ottimo per ogni uilla, c'hà terreni tristi, o zerbidi; perche doue non s'hà lettame, questo supplisce, & auanza, e uien in ogni sorte di terrenaccio.

Delli cecci.

I Cecci sono di varij colori, e d'effetti, rossi, bianchi, sanguigni, grossi, piccini, &c. guastano molto la terra, come di natura salati, la di cui salsugine volendola lauare, prima, che sian seminati, si mettono per una notte a molle, e uengono anco più grossi: e nascono più presto. Ama il Cece l'aria temperata, e terreno molto grasso, e ben culto, e non schifa la creta: ma in terra troppo magra, non vien bene.

Semi-

Seminasi in siti caldi, di Febraio: Ma ne freddi, di Marzo, e chiari, come anco tutti l'altri legumi, per meglio zapparli quando sono bassetti, temono la nebbia, i lepri gli mangiano in herba, colgonsi a Luna scema, quando la guscia è secca, il rosso è buono contro la renella: ma meglio è il suo brodo.

In bianco più accresce lo spermo, & il latte, incitano i Ceci a lussuria, perche son caldi, nutriscono, & insiammano: perciò dansi a stalloni quando han a montare, per miglior compimento del concetto poledrino.

Nasceran grossi, messi prima a molle per una notte in acqua di nitro, o salnitro, d'alpechino. Cosi molli uorrebbono esser seminati in terreno humido, non asciutto, acciò non si perdesse il seme col frutto.

Ma se'l terreno sarà asciutto, seminasi (che cosi fa) in terra asciutta. Patono gran danno piouendo, se sono in fiore. Chi lo semina tardi, non sentono tanto danno al fiore.

Poca zappa gli basta, perche la lor natura fa morire l'herbami uicini, pure bisogna nettarli un poco, mouendogli la terra dal piede, essendo loro piccini.

Non gli seminare lungo le strade publiche: ma lungi, e da luochi da passaggieri frequentato, e nascosti a tutti, massime alle donne, che gli sono una secca tempesta, peggio gli trattano de lepri, conigli.

Si caricano, su'l carro, per rugiada, perche facilmente escono dal guscio: Sian battuti ben secchi, e ben gouernati in casse, o tine: Immagrisce molto il terreno.

terreno. Non mancar per ciò ſeminarne in tua uilla, perche ogni ſeme è ornamento, & utile di uilla.

Della ciſerchia.

QVeſta è un certo grano legume, che uerſo il Regno di Napoli, io non n'hò mai uiſta, & in poche parti d'Italia è conoſciuto.

E quì frà noi in Lombardia, non ſe ne ueggono molte campagne, ne granmonti sù granari, tuttauia, ſe ne ſemina un poco, mantenendoſi a pena la ſpecie ſua.

Vorrebbe aria humida, terra graſſa, e cretoſa, o ghierruola; ſeminandola di Febraro, o Marzo, al principio però nuoce molto alle terre fra tutti i legumi, e pe'l più delle uolte, ella non frutta, perche fiorendo non ſopporta la fiorita ſtagione, ne uento da mezo giorno.

Si ſemina rara: in herba è buona per buoi, & animali minori. d'Eſſa faſſene buona mineſtra, in modo de ceci: Et anco faſſene pane, miſturata con altre grana, per contadini.

De piſelli, ò rouioni, dice il Lombardo, & della roueia

IL Piſello (diſſe il Toſco) domeſtico, che pe'l più nell'horti ſi ſemina, come amico di groſſo terreno, ſi ha da ſeminare bello, bianco, e groſſo di Febraro,

in

in bel sito, e non freddo, zappasi piccino, alto vn palmo, inspascalo per appoggio, senz'al cui non fà bene.

Mangiasi questo grano, pe'l più verde, ingrassa minestra, cioè di buono brodo: ma meglio con l'olio.

Non è pasto da contadino: ma è per Signore della villa, oltre che fà bel vedere nell'horto di villa.

Secco non riesce niente in minestra.

La roueia saluatica viene in ogni terreno leggieri, di piano, colle, o di monte, è grano materiale: ma molto fruttuoso: per far pane rustico, con altre mondiglie, si semina con qualche faue. Matura poi, e battuta fra quindini giorni, prima che faccia quei vermicelli, o gorgoglioni falla macinare, và quasi tutta in farina, vsala questa in villa, perche ne resterai molto contento.

Delle rape.

LE Rape son grosse, bianche, e tonde, i Nauoni, sono lunghi, e gialli, son migliori questi, che quelle, più saporiti, di più gentil nodrimento, più facili al digerire, e non così humidi, come la rapa, e vogliono in terreno arenoso, & asciutto, questo è assai ciuil pasto.

Ma la rapa è rustico parto, prouisione ottima per la villa, in tempo d'Inuerno, cotta in brodo grasso, & ingrassano i buoi con lor foglie insieme, come vsa Napoli, e Francia. Vogliono in buon terreno, ben culto.

culto, & acqua, non all'ombra, van seminate rare, di Luglio, o d'Agosto. Ma in terreno asciutto di Settembre. Arandolo nel proprio terreno, marciscono e l'ingrassano.

All'Ottobre si cauano, si sfogliano, e si sotterrano per far minestra grassa l'Inuerno, o far composta, con l'aceto, come ogni vno sà. Se la lasci nel campo, l'anno sequente fà il seme, & assai, con cui si fà olio assai commodo per mangiar nelle minestre di villa.

Della composta di Rape, e carose, ottimo companatico in uilla.

AL fine d'Ottobre, sino a mezo Nouembre, mentre le rape, e gnifferi son freschi, belli, e buoni, piglia le rape rotondette, ben lauate, e pelate, fatte in belle fette larghe grosse poi come è'l dito dell'anello, poi falle dar vn bollo nel vino, con dentro rami di finocchio, poi cauale, lasciale asciugare, per vn giorno, su vna tauola, che stian larghe, per meglio asciugare, poi dagli il sale, che gli bisogna, riuoltandole bene, acciò si salino a fatto; poi asciutte l'altro giorno metteli nell'Ola, ben acconcie dentro poi mettegli sopra aceto misto con vn poco di vino cotto, così haurai buona prouisione per l'Inuerno, e Quaresima, dico, vtile, & bonoreuole.

Verso Roma la fan in questo modo, cioè cruda. Concie le rape in fette crude, salano la rappa sù vna tauola, oue stà per doi giorni, preso c'hà il sale, gustala si è

insalata, mettono tutte quelle fette in vna larga canestra, o corbello, con sopra vn'assa, o tauoletta, con di sopra vn graue peso d'vn mortaio, o doi. Si che, calcandosi benbene quelle rape, esce fuori tutta quell'acqua, o sciugo, poi vn giorno le lasciano ben asciugare sù una tauola poi si mettono ben concie nell'olla, come stan le sardelle ne barili, cosi saran buone.

Altri la fanno di quei rapini, o crudi, o cotti, ancor loro tengono le genti in pastura, fà bel vedere in tauola: ma in villa guastano più, la doue il pane secco, ti par più saporito, che la torta alla città.

E poi vero che queste confetture son poi tutte rape, in somma delle somme.

Non mancar però seminar rape per far anco minestra buona tutt'Inuerno, in bianca terra.

Della Lenticchia.

VN legume è questo minuto, di non molta stima, ne sanità, vien in luochi gerruoli, o rossetti, a Primauera si semina, e se quel terreno haurà vn poco di lettame, verrà più bella, si semina chiara, poi si zappa, gli piace l'acqua, quando è fiorita, come alle faue: ma dopò nò, è mal sana, però poco conto se ne tiene, tuttauia il Contadino se ne compiace per quella diuersità.

Del

Del miglio di più forti.

IL miglio nano, vogliono molti, che fra l'altri tenga il primo luogho, perche più frutta, e la sua paglia, le bestie meglio la mangiano d'ogn'altra.

Ogni sorte di terreno fà miglio: ma che hà acqua, più ne fà. Questo danneggia manco il campo, e matura 15. dì prima dell'altro, non teme freddo, pioggia, ne nebbia, e per esser cosi basβino, non è molestato da venti, ne da vccellatori, è vero quanto più è adacquato, tanto più gode.

Và seminato non molto spesso; perche fa figliuoli assai farà cespuglio di trenta gambe, non vuol miglio nero secco, si zappa piccino, piccino. Però si dice.

Colui, che vuol impir ben la sua tina,
Zappa il suo miglio, quando è in orecchina.

Et anco si rizappa. Si semina di mattina, ò sera, pe'l fresco, con l'erpico ben graue; per meglio calcar la terra, acciò il Sole meno l'offenda, e l'altra mattina si vi ritorna ancora ad erpicarlo, e meglio ricalcarlo, perche cosi calcato con l'erpico, tanto più tarda a nascere; si che in tanto, gode più l'humido terreno, e meglio germoglia, e chi non fà cosi, il Sole abbruscia la terra, col seme insieme.

Di Maggio si semina, e s'adacqua assai, anco subito metuto, in buone stoppie, adacquate, ò con vna buona rugiada, si gli mette miglio, che in 40. dì viene.

Ama luochi humidi, stracca molto il terreno poco seme ci và, seminato del nano, che è meglio dell'altro, guardati da passare, e colombi.

Chiaro si semina, sin che la spica è quasi bianca, dagli bere, quando ha sete.

Prima, che la spica sia ben matura, taglialo sù, altrimenti casca il lubrico seme. Subito metuto, battesi, e seccasi bene, e non stia cosi verde in monte, perche si riscalda: ma mondo, e secco, stia in loco sano. Dura, quella tutta è buona mangia per le bestie bouine: ma sia prima ben stagionata al Sole, poi messa à tetto buono. Il miglio, e segala, fa ottimo pane da villa, e perfetto per ingrassar capponi da stia, galline, colombi, ò polli. Indurito il pane di miglio, grattato in brodo grasso, con speciarie, è ottimo potaggio, è di poco nutrimento all'huomo il pane di miglio.

Del Panico.

QVesto è seme da Primauera, com'è anco il miglio, e si semina nel medesimo modo, e tempo, e loco, abbrusciatosi prima lo strame, arato bene, e ben trita la coltura, con stabbio, acciò possi'l terreno portare la fatica, e peso di tante semenze. Nuoce molto al terreno, in terra secca vuol acqua, và raro, e più volte zappato. In collina gerrosa, pur ci viene nutrisce meno del miglio, restringe il ventre, il suo pane ingrassa molto: ma è dissipito,

dißipito, e ruuido, sgusciato è buono in mineſtra graſſa, e magra, con latte di capra, ò di mandorlo cotto.

Nel Regno di Napoli hò viſt'io gran campagne di belliſsimo panico, con le cui manze, quaſi mature nutriſcono graſſamente le lor beſtie bouine.

Viſto, cotto, e ſorbito, con buono vino nero, gioua molto contra il fluſſo di corpo.

Della Sagina, ò Melica.

SE lo sfortunato Contadino Lombardo, non ſeminaſſe la Sagina ne ſuoi campi, gli parrebbe non hauer cauato nulla della ſua villa, etiam, che haueſſe il granaro pieno di frumento.

Ma il Contadino Siciliano, e Napolitano, e Romano, non vogliono queſta poltroneria per caſa loro, ſe non per porci, e meglio ſarebbe grano in quel campo, che melica, degna d'eſſer bandita, ſotto pena di galera, à chi ne fa pane, perche rode le budella, come fa la poluere ſua ſi peſtifera.

E perche queſta è materia tanto odioſa, però ſi riſolue la mia penna non dirne altro, ſaluo, che ſe ne ſemina al Marzo, per farne pane, & ad ogni tempo, per far herba per i buoi, e per cauarne frutto, per animali porcini.

Perche fa anco queſto, ch'immagriſſe molto i campi: ma ingraſſa la ſua farina i porcelli.

Della spelta.

S*I consà questa con ogni terreno non grasso, egli viene però si semina per tempo, prima del grano: perche meglio radica, e fà più foglie, per meglio diffendersi dal freddo, frutta bene in spatiosa campagna, si trita il suo terreno, come il grano, ottimo nutrimento per caualli, muli, &c. oltre che fà pane con altre ciuaie, fagina, &c.*

La sua paglia è buona per far basti, e lo strame per farne letto alle bestie, e di quelle più belle paglie, fra spicha, e tronco, fansene quelle belle capelline alla Fiorentina.

Della segala.

Q*Vesto grano quì in Lombardia è detto segala; del Regno di Napoli se gli dice Germano, cioè fratello del grano, o simile; perche sono d'vn medesimo modo, come il frumento si semina, e gouerna, come il frumento, per tal simpatia dunque è detto germano, cioè, fratello, o simile al frumento.*

La sua pasta è tenacissima, e molto viscosa, però è ottima materia per far misceglio, con saggina, faua, &c. per far pane rustico, e pane con miglio.

Da se non se ne fà pane, o di rado, perche non è molto buono, ne di molto nutrimento. Stà però ben seminato nella tua villa, per essere materia sì atta a legar

bene

bene quelle si fragili misturaccie, e triste mondiglie quali da lor sole, non potrebbon far pane: ma si bene vniti con questa segala.

Della veccia. Della quale ve n'è di due sorti, l'vna, e l'altra è molt vtile, in diuerse maniere alla tua villa.

DVe sorti di veccia vorria, che tù seminaßi nella tua villa; l'vna, per le tue bestie, con per dentro vn poco di vena: ma che'l terreno fusse souernato, e ben culto: perche questa mistura, al Maggio sarà ottima per ingrassare le tue magre, e stentate bestiole, & di questa bastarà seminarne due, o tre piane, e sarà buona mangiaranco per caualli.

E se vuoi anco lasciarla nel campo sino che ha fatto mezo il grano, poi segarla, seccarla, e riporla: sappi del certo, che questa mercantia è meglio del fieno, e fà più operatione, & è meglio d'ogni trifoglio.

Essendo, che in detto terreno vi puoi anco mettere fagiuoli, e dopò questo il frumento, aiutando però detto stracco terreno, con buona coltura, e qualche poco di lettame.

E questo fallo per ogni modo, e non la lasciare. Meglio è farla mangiar secca, che verde, et ingrassa più.

La veccia poi per far pane, anche ella a Primauera si semina, con vna sola aratura: ma meglio sarebbe romper quel terreno innanzi l'Inuerno.

Seminaßi rara, non la seminare per rugiada, ne

anco la sera, per coprirla poi domani. La sua farina è ottima per far pane da villa, con altre misture, fa danno alle bestie pregne, se la mangiano, & s'immagrisce molto il terreno.

S'è possibile, seminala à Luna nuoua, perche i lumaghini non gli dan tanto danno, ne i pidocchi.

E bene seminarla lontano dalle viti, à cui dà gran danno.

Del riso, tesoro delle valli.

D*I gran fastidio è questo grano: ma è anco di gran cauata, à chi sà l'arte può, e vuole. Tre cose principali quì vogliono, terra, huomini, & acqua terreno atto, huomini per quel seruitio, & acqua, sine qua, nulla si fà.*

Lauorasi il terreno à Primauera, con argini, e terreno ben piano, e liuellato, con l'acque alte vn dito, colcato. Seminaui il bel riso quattro stopelli per pertica: ma prima infuso 10. giorni, e più s'hauesse bene il germoglio, sarebbe anco bene.

Seminato, stiaui sù l'acqua poco più alta d'vn dito.

Nato poi, alto da tre dita, nettasi; e zappasi, essendo sino alla canna, nettasi.

Cominciando à far spica, dagli acqua sino à rami, ottimo rimedio, per sgombrare la folta nebbia.

Incominciando poi ad esser di colore di miglio, allhora matura leuagli l'acqua, starà cosi da otto dì, maturando à fatto, poi asciutto il terreno, mietilo.

E sappi

E sappi questo per auiso più chiaro, sarà bene che l'acqua sempre scorri per tutto, entrando: & vscendo, restandone però sempre per sù da due dita.

Auertendo alli argini, che non faccino danno: taluolta, che il riso non restasse in asciutto. Lasciandogli così poca acqua, il Sole meglio scalderà.

Essendo il terreno più grasso mãco d'acqua bastarà.

Ma essendo più magro, più acqua gli conuerrà.

Questo risaro seruati da quattr'anni, poi metteui grano, che farà molto frutto, lodo io, che si semini assai riso, ou'è commodità: fa però tal sito in aria maligna: ma l'vtile non mira à ciò hauendo dal riso minestre torte, e pane misto con altre farine, e di molto polso, e forza: & è proprio perfetta bazoffia da contadino, c'hà lo stomaco d'acciaio.

Dell'Auena.

L'Auena domestica, e piana, liscia, e non pelosa, come la saluatica, a Primauera si semina nel fin di Febraro, abbruscia questo seme molto il terreno, come fa anco il lino, e la veccia, non molto spessa si semina: ma in morbidi terreni, humidi, e grassi; anco nel terreno mediocre, più presto appetisce luochi piani, e valli, che alti. Nell'asprezza del Verno non si semina, essend'ella di natura fredda; perche prima che nascesse, morrebbe.

E bene, essendo ella bassa, mondarla, ò zapparla uia di lungo, leuando quei herbami più nocini, questa non

si pasce, come'l grano, per esser ella troppo morbida, e tenera, perciò guardisi dalle bestie, che per sua dolcezza, più che volontieri la mangiano, il suo grano è dolcissimo, per metter in qualche mistiure, per pane rurale, è pasto per caualli, la sua paglia, e suo strame è ottima mangia per caualli, e bestie bouine: ma fa che siano ben stagionati, & in luoco asciutto gouernati, pe'l tempo brumale, che le neui, ghiacci, e prine abbondano.

Perciò semina Auena nella tua villa.

Del Trifoglio.

Con quest'herba s'ingrassano i sterili campi, seminando d'Ottobre i grani, è bene seminarui anco per dentro seme di trifoglio, maßime ne buoni terreni, almeno vna libra per pertica, come vsano i Bresciani, molto auertiti nel fatto dell'Agricoltura. Si che le lor stoppie paion vecchi prati.

Il trifoglio è la prima herba fra tutte l'herbe de prati porta la corona, fra tutte l'herbe da fieno, e nasce pertutto, chi carezza vn poco fino i più tristi terreni.

Per questo di gratia non rimauga la tua villa ogn'anno priua di quest'herba. Seminala, in nuouo prato, a Primauera, e quanto è più spesso è meglio, poi all'Ottobre ne frumenti: ma non così spesso, come nel prato perche questo ingraßa non solo le bestie: ma il terreno ancora, dou'egli è seminato.

Quello

Quello di Primauera, lettama bene il terreno, ben arato, poi seminato, per tempo humido, erpicalo sotto: ma se fusse terreno, e tempo secco, aralo ben sotto.

Se la stagione l'accompagna, felice, e ricco te.

Cosi il prato, se l'adacqui, e se sarà nelle stoppie, dall'ombre di quelle sarà conseruato.

Onde metuto il grano, seghi sù lo strame, e fieno insieme. Oltre che se il tempo andasse humido, da quella stoppia ne caui vn'altro fieno.

E poi restaci ancora in detta stoppia da pascere per tue bestie, restando il terreno ingrassato.

La semenza non ti manca alle botteghe, e non è cara: anzi, che l'hai nelle tue mangiatoie, o sotto, oue si getta giù il fieno, quanto più lo semini nel prato, sarà molto meglio, maßime quando il terreno sarà ben purgato, culto, & netto.

Per far un nuouo prato col trifoglio.

AVanti l'Inuerno, appiana bene quel capo, che vuoi pratare, arandolo più volte per lungo, et per trauerso, e sottilmente, lasciandolo con manco solchi, che si potrà, poi sia bene erpicato, e pianato perfettamente, leuatone ogni monticello, e costa, prima che gli dij l'vltimo solco, dagli sopra il letame ben compartito, poi coperto con l'aratro, e perfettamente appianato con l'erpico, poi seminaui sopra Auena, & assai trifoglio, erpicato più volte, e se il terreno fusse arido, prima adacqua detta terra, per-

che

che presto l'auena col trifoglio nasceranno, nata e fatta grandicella l'auena, e trifoglio, bisognando, dagli acqua non piouendo.

Maturo, mieti, poi sega lo strame herboso, poi adacqua il nuouo prato. S'ha sete, che tosto vedrai vn bello, e nouello prato, haurai fieno pratese, funghi, e fiori di prato, aria d'un bel prato, herbe, e fiori di prato, uerzura di prato, correnti ruscelletti di prato, odore di fiori di prato, ombre di prato, con tante herbe medicinali di prato.

Meritamente ha questo nome di prato, cioè, parato, parecchiato a darti il frutto con poca spesa, pratum, quasi paratum, questo ti terrà buoi, caualli, e villa graßi, e parecchiati al lauorare ad ogni tempo: ma senza fieno i buoi non ponno lauorare, e lo strame, fà lettame tristo, e magro: ma hauendo fieno si fà grasso lettame, grassa la villa, graßi i buoi, graßi i caualli graßi fino l'animali, e la famiglia grassamente la trionfa.

Questo non ha paura di tempesta, non di brina, non di nebbia, ne di neue. Non hà bisogno di semenza, non d'aratro, ne di suo tagliente vomero: ma ogn'anno, tre, e quattro volte t'hà parecchiato il suo copiosißimo frutto, e con poca spesa, e fatica. Si nettano però ogn'anno, leuando sassa, spini, e simili impedimenti, facendogli suoi commodi adacquatori, cataratte con l'acqua al più ogni 15. giorni erpicandolo a Primauera, pianando quei terracci, o letami datigli.

Non

Non ui paschino per dentro porci, che cauano la corteccia, e cespugli, quando è bagnato, niuno animale lo calpesti, quando son troppo uecchi, rompegli, & fanne de noui. Indi ne cauan grano in gran copia, e per trent'anni non haurà bisogno quella coltura di lettame, oue oltre al grano haurai belle rape, e lino domestico, & in grand'abbondanza. Sia in sito basso, atto ad esser adacquato, il lettame fresco, caccia più herbaccio d'Estate dagli acqua torbida, per meglio appianarlo subito seminato, adacquisi leuando col zappone qualche herbaccio; indegno del prato.

Sega il prato, che il seme non sia caduto, perche il fieno, resta più saporito, fallo ben seccare, & asciutto, gouernalo: perche il buon fieno fà buona la ulla, senza cui si stenta.

Vn luoco magro, alquanto pendio uerso Nona, o mezo giorno; sarà loco atto per fare un bel prato.

Prima auanti l'Inuerno roncato, szerbato, leuate le sassa grosse, e minute, ben piano, basso sì, che con facilità si possa adacquare, e senza fatica.

Sia poi letamato al Febraio, per seminarui uena, trifoglio, e seme di mangiatore, e di caßina, nel crescere della Luna.

Quei saßi metti sù la strada, e falla buona, perche essendo buona strada, i passaggieri non entreranno nel prato a danneggiarlo.

E se in mezo, o fuori d'ordine fussero piante, leuale ad ogni modo.

O potreßi

O potreßi ſeminare detto prato a Primauera, con vena, e veccia, e mezo maturo, ſega sù, fà ben ſeccare, e riempe la caßina, prouiſione ottima, & aſſai, poi adacqua, etiam che l'acqua fuſſe torbida: ma non in furia, che l'acqua non ſcopriſſe le tenere, & nuoue radici dell'herba.

Un prato alto, o in coſta, aſſai patiſce per vento, e Sole, acqua aſſai, ci vuole per farla montare, con molta ſpeſa, e fatica, però fallo in ſito baſſo, & arioſo, coſi ogni poco d'acqua con facilità ſi bagna, per ciò in Greco il prato ſi chiama limon, cioè, fangoſo, più toſto ſito in villa, ch'in monti.

Oltre che ſi ponno raccorre l'altrui ſcolature de prati, materia graſſa per adacquare il tuo, coſi baſſo ſente più l'humido, e manco acqua l'adacqua, e manco è percoſſo da venti.

Che coſa biſogni intorno al prato della tua villa.

BIſogno ſia, che'l prato ſia aſciutto, che coli bene e che dentro non vi muoi l'acqua, acciò ſia prato, e non palude, o cantarana, e ſe biſogna, per meglio ſcolare, fagli per dentro ſuoi foſſatelli, perche ti certifico che la troppa copia, o mancamento d'acque, guaſta il prato.

E quando letami il tuo prato, o campo, danne più sù la coſta, che nella valle, perche ſempre cola in giù, però poco letame dà alla valle.

Il fieno non sia mal maturo, ne troppo, non sia mal secco, perche marcisse ne troppo secco; perche resta dissipido, come strame, stà bene il fieno in mucchi acuti nel prato, per l'ingiuria di qualche pioggia, e perche meglio si matura, conuoce, e suda alquanto vscendo qualche mal odore si rimoue caricandolo essa la, piglia aria nuoua, restando odoroso, come speciaria.

E sarà questo fieno domestico saporito, come pero: ma se fusse in trista valle, ti farà giunchi, e fieno saluatico di mal'odore, di tristo sapore, salso, nitroso, e di mal nutrimento, che fà cacare sino le budella.

Nota che il prato lungo, lungo, assai patisce adacquandolo tutto da vn sol capo, che si laua giù quanto vi è di buono, e caua sino le radici dell'herbe, se con quell'acqua si continoua; perciò meglio sarebbe quella si lunga piana compartirla in due al trauerso, a mezo, a questo modo l'acqua gli sarà madre: ma a quell'altro madregna. Sia dunque curto, o quadro, il pratolino, ogn'anno carrattando quei arginelli di terra matura, poi stia serrato il prato, che non v'entri niuno mai, se non in tempo del fieno, fagli d'intorno vna siepe spinosa per riparo del prato: & anco per la legna, che ogni tre anni haurai, tagliandola al solito, buona legna.

De salici domestici, per vso della villa.

INtorno al prato procaccia, che vi siano salici assai domestici, per far le viti, & altri infiniti seruitij,

seruitij, che in villa ogni giorno occorrono.

Piantaui anco salci saluatici, in bei piantoni, per hauer legname, e pali per le viti, e pertiche, per far cerchi per le botte, orni, & viguola, &c. Siaui dico piantoni assai d'intorno a prati, oue son acque, & il Salice hà buon'ombra, poca radice, fà assai legname, e più si mantiene di quello d'albera, qual hà cattiue radici, ombra; e presto il suo legname marcisse nelle viti.

Sarà bene far vn saliceto lungo qualche fiumicello; perche l'abbondanza de legnami da viti, renda vtile alle viti, che fan più legnami, e l'vue senton meglio il beneficio dell'aria, quando son sostentate da alti, e forti pali. Di Febraio si piantano i piantoni con fargli la buca con il badile, prima, poi col palo, poi metteli giù con terra nuoua intorno, ben calcata, come sanno i contadini.

Ogni pianta si mette giù con molta diligenza, & al suo luogo: perche morendo vna pianta, è difficile cosa ripiantare in luoco di pianta morta, pianta, che prendi, perche l'ombra de primi piantati, fan morire facilmente quelle, che tu di nuouo rimetti, et i più vecchi, e potenti opprimono l'vltimi, e più deboli, e gli confondono: però sij molto auertito la prima volta a piantar bene.

Auertissi, che la tua villa sia cinta de bei fossi, che son anima de campi, e facendo fossi nuoui, qualchè luoco, e tempo di piantarui salci domestici, saluatici, albere, roueri, quercie, olmi, & ogni sorte di

piante,

piante, intorno à foßi nuoui, tutte le piante attaccano, non ti scordar questo mai, perche i foßi, i frutti, e piante d'ogni sorte d'alberi sono come vna corona d'oro in testa del Rè, e questi legnami presto verran per seruitio della tua cocina, fabrica di villa, & anco per la città.

Seminario d'ogni sorte di frutti.

IO soglio al mese di Natale piantare le noci di bellißima sorte, con la cauicchia, nel modo, che si piantano i cauoli, lontane l'vna dall'altra vn palmo, & sempre due, ò tre, perche oue ne sono sempre da cinquanta, con persichi, amandole, prugne saluatiche, poi di man in mano ineſtate, naſſenghini, fichi d'ogni sorte, e prugne inestate, viti, peri saluatici, e cose simili, quali poi trasporto à Primauera, ò per l'horto nostro, quì nel Carmine di Piacenza, come tu puoi vedere, ouero le trasporto fuori alla nostra villa d'Albiano, appresso alla Nure, di sotto di Pontenure.

Là doue io ci hò piantato vn gratioso giardino di piante nobili, di peri, pomi, moniache, maroni, noci, massenghi, pesche, prugne, & de quolibet genere musicorum.

Et tu fac similiter, con vn si bel seminario.

Ma nota quì, che'l seminario sia in terreno nõ molto grasso, com'è nell'horto; perche à questo modo, leuate dall'horto le piantarelle, ou'è terreno grasso, & ri-

portate in uilla, ou'è il terreno leggieri, facilmente dette piante non attaccaranno là.

Perciò fa il seminario in uilla appresso di casa, non nell'horto: ma più tosto nel giardino. Cosi ogni anno a tempo opportuno haurai inesti, & altre piante, per ripiantare tutta la tua uilla, abondantemente.

Seminaui nel uinaro delle castagne, semenze d'olmo, di peri, pomi, ogni seme nasce, poi quel che uà inestato, e quelle castagnette con le radici, sono da trapiantare, poi fatte belle, inestale, tagliando le gabba, metteranno quei rami, quali inestarai, a pita canello, e uengono facilmente a questo modo.

E questo fra l'ottaua di San Giouanni, da meza Estate.

Le tue castagne di grosso tronco, tagliale sù, se n'hai bisogno, poi quei getti che nasceran da quel ceppo, fagli dentro inesti a pita, e presto haurai castagne, la castagna saluatica è buona: ma non come la domestica inestata, o apita, o a coronetta: ma sian uerso sera, perche al Mezodì patono molto l'inesti.

Del castagneto.

DIcono i pratici di questo far il castagneto, che la castagna, ottimo frutto, uorrebbe un sito, non molto caldo, oue pate troppo la sferza del Sole, vuol dunque più ombra, che Sole, ualle, che monte: e terra molle, che secca, meglio sarà piantare i maroni,

le

le piantarelle, con la radice, perche più tosto germina la seminata, che la piantata, qual starà doi anni prima c'habbi presa, & allegnato bene: perciò giudicasi meglio impire il campo di seme di maroni, che di radici di castagne coltiuato prima bene il campo, poi pianta in quel modo, come si piantano le uiti, con ordine.

Le castagne che uorrai seminare, o piantare, bisogna torle da un castagno, che ne facci assai, tonde, e non longhe, che sian sane, e state nell'arena sino al Marzo, a questo le conoscerai, se sarà buone per seminarle, o piantarle: mettendole nell'acqua, quelle, che staranno a galla saran cattiue: ma quelle ch'anderan al fondo buone; in questo castagneto non ui si fermi acqua. Quest'albero non ha bisogno di lettame. Non stà bene la castagna in luoco, oue si semina, piantinsi nel castagneto di montagna, le castagne lontano l'una dall'altra almeno 20. braccia, e le piante nouelle di due anni, sian polite di sotto nel piede se pullulano: leuandogli quei germogli, sia da Primauera, prima che spontino. L'istesso dico d'ogn'albero.

Son mature le castagne; quando che lor ricci cominciano ad aprirsi. Sbattute le castagne, i ricci, che non sono aperti, si mettono in monte, e da loro maturano, e s'aprono: ma credo, che quei, che s'aprono da se sù la pianta, e cascano, siano i migliori, è duro pasto la castagna, tuttauia dicono, che dopò pasto, cotte a rosto son buone, aiutano la digestione, e fan effetti sanati ui molti, quietano il uomito, confortano il uentre, &

aiutano ad orinare. Crude non son buone à chi patisce tosse. Dal frumento in poi più nutrisce la castagna d'ogn'altro grano, e frutto. L'ombra sua nuoce all'altre piante. Il suo legno non s'intarla, tagliato per buona stagione, e nell'acque si mantiene.

Delli pomi nel giardino in villa, e per l'istessa villa.

IO prouo, che nel piantar frutti, maßime in villa, non v'è molta fatica, e v'è molto vtile, spasso, & allegria di cuore; là doue standomene godo quel fresco; veggo quei fini colori di frondosa verzura, siuto quei si soaui odori, con che l'alito si rinoua, e recrea, gusto quei meli con tanto gradito sapore, parendomi essere là nel terrestre Paradiso, con il mio primo Capo Santo Elia Profeta Carmelitano, poi godomi à larga battuta, quelle si armoniose musiche di tanti gorghezanti vccellini, sù quell'alti, frondosi palchi.

Con vna continoua vista de varij frutti, che l'vno all'altro succede. Son tutti questi potißimi mezi, che inuitano, pregano, e sforzano ad appiantare, & inestare frutti, di cui ne godo, e goderà la mia R. Posterità Carmelitana. Ciò fù più che volontieri, etiandio, ch'io sia in età di 60. anni. Eßendoui quest'altro buon respetto, che non v'è huomo per vecchiarello, ch'egli sia, ch'egli non speri viuer almeno vn par d'anni, e spera goder anch'esso parte delle sue

fatiche;

fatiche: come anch'io godo, e spero ancora godere.

E tanto più godo, e gusto prendo, considerando, che quelle piante mie, ò nostri han giouato à passati, giouano à presenti, e giouaranno à posteri, sin che tal pianta camperà.

Il seminato di vn campo ti dura vn'anno: ma piantare, & inestare vn pomo, pero, ò altro, questo sarà per te, per tuoi heredi, e sino alla generatione.

Oltre che altri piantarono per noi, e noi piantaremo per la posterità nostra, perche niuno è nato solum per se stesso.

Noi goderemo le fatiche de predecessori, le nostre goderanno i nostri successori: e questo ricerca, e vuole, la perfetta vicendeuole carità.

Piacciati dunque questo diletto di villa, con piantare, inserir di ogni sorte di pianta, da villa: nella cui arte gentile, anzi virtù, sino i Rè, Imperatori, e Papi si sono dilettati.

Sendo che oltre il gran piacere, che se ne prende, vi è appresso l'vtile, pungente sprone d'imparar tale arte.

Horsù, a pomi ritorno, questo frutto viene ad ogni aria: ama il terreno nero, grasso, & humido.

Son diuerse sorti in qualità, quantità, continenza, colore, odore, sapore, e nomi arbitrarij.

In luoco magro vien verminoso. Piantansi le piantarelle saluatiche, poi prese c'hauranno di tre anni intorno inestali, in domestici, di bella sorte.

Volendo ripiantare qual si voglia pianta, segnala

s'hà il tal ramo verso sera, ripiantala, con quel ramo verso sera, così haurà l'aria medesima, e manco patirà.

Se semini le piante, tardi vengono.

Piantato di ramo, con qualche radicetta, tardi, ò male riesce.

Meglio sarà inestare pomo domestico sopra saluatico, & anco sopra domestico, quando il domestico è incalmato sopra domestico, riesce molto migliore, sù pruni, metteui pesche, e cotogni, e sopra peri ci verrà anco il pomo, detto pomo, pero.

E sopra il cotogno metteui ogni sorte di pomo.

Non si cura il primo di lettame. A Primauera, rimondalo, perche vien più fertile.

Se le formiche gli dan noia, mettegli intorno sterco di porco, con humana orina.

Dicon anco, che si può inestare sul spino sorbo, e pesco. Fassi questo inesto a Primauera.

Se pomi cascano al Luglio, o Giugno, lieuane quei più tristi, e quel suco, che andaua a corrotti, produrrà in abondanza a sani, i rami troppo carichi aiutali con pontelli, o leuane in parte di quei più deboli, maturo ch'egli è, coglilo, dico a mano.

I più tardi colti, più si manterranno.

Habbi lunghe scale, e strette per ammontare ogni sorte di frutta, in tempo asciutto, senza vento, trascieglie sempre le più belle, che più si manterranno, sù paglia, chiuse le fenestre.

Dicono, che tutte le sorti di peri, son migliori in valli,

valli, e piani, che in poggio, il pomo non dura molto, però inestalo giouane.

Il pomo vecchio, non ha tanto sapore, come il giouanetto.

Si pianta assai sotto: perche sua radice procura inalzarsi, almeno vna volta l'anno zappagli d'intorno dico a giouani: ma a vecchio non occorre.

A giouani dagli vn poco di lettamo con ceneri, almeno 20. braccia l'vn dall'altro siano distanti.

Quãto è in terreno più secco, sia la buca più fõda.

Se i frutti cascano, metteui sù la radice sterco di porco.

Se il vecchio patisce formiche, o altro diffetto, taglialo sù, & in suo loco rimettene vn nuouo.

Ogni pomo, si conserua bene nella melica, o nell'Orzo, o sù la paglia coperto, in camera fredda asciutta, oue non entra aria.

Trito, e ben pisto fà vino: ma non dura, il saluatico, acerbo alquanto messo in monte, per cinque giorni, poi gettato in vna tina, con acqua piouana, o di fonte, coperto il vaso, in vn mese sarà aceto, sopra di cui si vi può gettar oltr'acqua, cauando aceto.

I maturi più tardi, si mantengono, quello ch'è senza odore, e non maturo, non è buono, ne sano lascialo.

Sempre che vai nell'horto, orina alla pianta del pomo o sterco di capra, e fece di vino vecchio, data alla sua radice, gli fà produrre miglior frutti.

Coprendosi i pomi con l'alga di mare, o di foglie di fichi si conseruano.

Del pomo cotogno.

QVesto pomo, per innata sua nobiltà, si ritroua frà Signori, e primi solenni conuiti, oue come vltimo condimento, serue per sigillo dello stomaco. A l'altri è in tutto dißimile, in forma, dolcezza, sodezza, odore, e sapere.

Si che a me pare fra tutti i pomi il primo. Di più, suoi rami in curti pezzi tagliati, giouanetti d'vn'anno, piantati a Primauera, in Luna crescente, attaccano, & in poco tempo producono frutti. Di più sù questo albero, si gli può inestare ogni sorte di pomo, pero, pruno, moniache, &c.

Meglio s'appiglia in terre fresche, e temperate, che nelle calde stà bene in humido sito, o ripe di fiumicelli correnti, o di paludi, i suoi semi secchi, e seminati a modo, fanno bene, e presto bella, & odorosa siepe, quando si ripiantano con la radice, facciuisi funda la buca, acciò senta più dell'humido, meglio riescono i piantati de barbati, che quelli de rametti sbarbati, quando de questi giouani rametti fai siepe, tondala sino a terra, così tosa meglio fà. A grandi gli piace cenere intorno al piede, tienlo netto, intorno al piede, leuandogli quei cespuglieti, e lauorandoui d'intorno, vn poco di lettame gli farà buon seruitio.

Stan bene ripiantati spessi, pur che non si tocchino. Se s'adacquano, i frutti vengono più großi, miglio

ri, & più presto maturano. Ogni sorte di frutto, che vi si inesta sù, resta più saporito, e di buonissimo odore.

Sino il granato gli attacca sù bene: & ogn'altro albero, che porta dentro seme.

Non si colgono, se non ben maturi, a luna vecchia, così ogni altro frutto, e sian colti con i picanelli, in tempo sereno, con un panno nettansi ben da quel peluzzo. Si conseruano nella veccia, o nell'orzo, che non si tocchino in luoco freddo, senza fumo, e senz'aria che tosto gli corrompe. Et iui non siano altri frutti, perche gli faranno tosto marcire. Cotti son molto buoni, pe'l stomaco, e per l'orina. Come si fanno confetture con questi si rari pomi, consegliati col speciale, o con le tue madonne, che sapran ben fare, almeno l'ordinaria cotognata: prima tu donque dilettati, che nella tua villa vi siano tal piante, che lor frutti ti renderanno odore continouo in tua camera, e cassa.

Oh benedetto frutto, sopra di cui se gli può inestare ogni sorte di frutto, tutti piglia, tutti accetta, con tutti s'vnisce, niuno rifiuta, & con tutti facilmente si confà.

De' pomi granati, de' quali ve ne sono di tre sorti.

Il pomo granato è simile alla vite, che vorrebbe essere piantata al mezo giorno, troppo volontieri si gode quella si serena, e calda vista.

Son

Son di tre sorti, dolci, forti, e di mezo sapore, vien però in ogni sito, alto, basso, piano, sassoso, ò nò; pur che habbi Sole, si contenta, in luoco freddo, non frutta, piantansi per Luna di Febraro, ò Marzo.

Facilmente con sua radice prende. Ama terreno cretoso: ma anco grasso.

Sopra del mirto, e morone si può inestare, e granato sopra granato, stà meglio in luoco asciutto, & arenoso, perche il frutto meglio, e più in lungo si conserua.

In tre modi si pianta, con radici, con rami, che malamente attaccano, e con il loro seme: ma questo và molto tardi, & han poco sapore. Son migliori inestati.

Si pianta anco così: Piglia vn piantone di Granato, grosso, come'l braccio, lungo tre palmi, acuto, & piantalo con la mazza, in luogo grasso, auertendo non lo spaccare.

Poi liscia ben il capo percosso, e siaui letame di porco imbratta detto capo di sopra con sterco di porco, e resta fuori della terra mezo palmo.

Altri fan la buca grande, con sterco di porco singolar medicina per questo albero, così lo piantano, e spaccano il piantone da basso in quattro, con d'intorno quattro pietre, per doue vsciran meglio le radici, e non s'apriranno i frutti, e sia quel piantone piccato con la punta del coltello, come ch'è legno duro, donde n'vsciran le radici, in quella spaccatura mettegli dentro vna pietra; perche prenderà meglio, auertisi

si

ſci à mettere il groſſo del piantone in giù; perche altrimenti reſtarebbe nano, vero è, che i frutti non ſi ſpaccarebbono.

A Primauera ſi piantano, e ſpeſſi, doi, ò tre paſſi lontani l'vn dall'altro. In piano piantato, ſia la buca fonda doi palmi, in collina tre, acciò le radici non patino, vadino più baſſe, & habbino aſſai humore, leua quei germogli dal piede, non habbino più di doi rami groſſi dal piede, e netti, perche dan troppo danno alla pianta maeſtra quei ceſpugli. In luoco troppo humido fan frutto bruſco, e di poco ſapore, però ſtan meglio in aſciutto, oue mai s'adacquano. Dagli ſterco di porco, & orina d'huomo, ottima coſa, che non gli laſcia cadere i fiori, ouero cenere, ò liſcia.

Piouuto ch'è, crolla la pianta gentilmente; perche quell'acqua fa cadere i fiori.

Ogn'anno almeno vogliono eſſere mondati vn poco, vengagli dal piede, per leuar le formiche, & herbami, e quella terra non ſia à monte: ma piana. Sterco di porco con orina d'Aſino miſte, fan morire le formiche. Non coltiuandolo, vien ſaluatico, e ſterile. Suoi frutti conſeruanſi meſſ'in acqua che bolle, & ſubito leuati.

Queſte piante in villa fanno buone ſiepi, ſon gentile, e vaghe all'occhio, con tant'vtilità di ſi bei frutti, piaceuoli ad amalati, & à ſani leuandogli la ſete.

Gli agri, prouocano l'orina. Durano aſſai le piante: à benche il tronco ſecchi, reſtaci ſempre qualche radice, che ſi rimette.

De

De peri.

IL pero così si nomina per esser fatto a piramide, in Greco dicesi Apios, cioè, domestico, o apio, cioè dolce, come mel dell'Ape, son manco peri, che pomi durano manco i peri de pomi, però piantonsi più pomi, e manco peri. E pe'l più delle pera bisognaci mangiarle cotte, tedio, spesa, & imbrattamento de touaglie, il che non auerrà delle mela, che pe'l più mangiansi crude.

Varie sorti sono di pera, per rispetto dell'inestire si vario, e fantastico, con cui si fa apparire vn frutto nuouo, non mai più visto, ne pensato, ogn'vno gli mette il suo nome, di capriccio, e secondo l'vso della villa.

Son varij i peri, così i lor nomi gesti, & anco sapori varij, chi caldo, chi freddo, humido, secco, chi matura per tẽpo, chi tardi, chi mai è ben maturo, chi ama il piano, chi le coste, chi montagna, chi mattino, chi sera, chi Mezodì, chi grasso terreno, magro, cretoso, arenoso, giarroso. e chi sassoso, chi lungo il fiume, e chi è inimico dell'humidità, e ciò che delle pera dico, dico anco d'ogn'altra sorte di pianta fruttifera.

Quest'albero sostiene ogni aria, et ogni sito, e terreno s'allegna, e fruttifica; nel magro terreno fa piccioli frutti: ma saporiti, nel grasso, in collina, o a piedi del monte, nobili, e saporiti, e nelle valli, assai frutti: ma dissipidi, cioè, senza colore, odore, & sapore.

Pian-

Piantansi in freddi siti, la Primauera, in caldo di Nouembre: intemperato ad ogni tempo si seminano: ma tardi vengono, e non producono molta frutta, mantengonsi però lungo tempo, fatti grandicelli, ineſtansi ne rami giouani, tolte dalla buona pianta: ma verso nona, o Mezodì.

Trapiantane qualch'vno senza ineſtare, che farà frutto assai grato ouero piglia di quei rami con le barbe, nati a piedi lel pero, che ti farà honore, anco senza ineſtargli: ma ineſtandogli, meglio sarà: ma tai piantarelli non s'ineſtino sino che non hauran almeno da quattr'anni.

Altro modo di piantar peri.

ALcuni piantano rami giouani de peri, con un poco di uecchio attaccato in luochi humidi, alle uolte prendono: ma di rado uoglion alle uolte acqua, altri ineſtano sul saluatico; e queſto molto mi quadra: poi si traportano doue ti piace in buona buca, con buona ſtagione, asciutta, senza uento: con buono grasso, & asciutto terreno, intorno alla radice, col suo paleito, che'l uento no'l erolli, & queſto al fine di Febraro.

Piacemi ancora, se non è grã freddo, o acque, piantare gli insitimi uerso Decembre, perche il terreno si gli accommoda d intorno alla radice, si bene, che parrà sia piantata uecchia, a Primauera.

S'ineſtano i peri sù peri, sù pomi, maßime s'ul cotogno,

rogno, sù l'amandola, vuol esser lauorato intorno al tronco, stando scalzo l'Inuerno, con vinaccie al piede, ò cenereccio, così i fiori non gli cascaranno, maßime eßendo la pianta in terreno asciutto: ma nelle valli, dagli vn poco di letame.

E se non fruttasse, medica la radice con fargli vn taglio nella radice, con la scure, poi ficca in quel taglio un chignuolo, poi copriui di terra, con ceneraccio, e facciasi questo prima, che giunghino i gran freddi, debbe hauere pianta d'vn sol piede: di tronco, alto come vn'huomo, cimato, e fatto in forma rotonda, così sarà proportionato, farà più frutti, haurà bel l'aria, e più saporito frutto, e quando ne farà troppo, allegieriscela, leuando le più brutte, minute, e diffetose.

Al pero leuagli quelle secche frondi, che d'Inuerno ritiene: da cui nascono vermicelli, che poi mangiano i frutti è il pero graue peso nello stomaco: quindi si mangiano dopò pasto per calcar giù i cibi nello stomaco.

Chi le mangia digiuno, subito gli beua dietro vn bicchiere di vino buono, beuendo acqua è cosa velenosa, fan ottimo confetto sotto le ceneri cotte, son gratißime allo stomaco.

Quest'albero è frale, però cogliendolo manale con destrezza, che non rompi i rami ogni pero si coglie quando è maturo, perche in diuersi tempi maturano, la cui maturità si conosce al colore, odore, e sapore. Nella paglia, o biade si conseruano.

Le

Le pera saluatiche non ben mature, messe in monte per tre dì, poi poste in vna tinella, con acqua di fontana sopra, o piouana; coperto il vaso per 30. giorni verrà buono aceto.

Della noce, e suoi effetti, e natura.

LA noce è detta Nux, a nocendo: perche mangiandone più, fanno dolere il capo, come dure di digestione: Di quì i Greci la dimandano Carion, a grauedine capitis, genera tosse; spacca la cima della lingua, poi l'ingrassa. Si che mangiandone di lei si dice; vna nux prodest, Secunda nocet, tertia verò mors est, è si nociua la pianta della noce, che sino l'ombra, sua, la doue tocca, iui infetta, si che quel terreno, vite, o frutto, che v'è sotto, non frutta pur vn poco. E dormendoui sotto, e si malegnà quell'aria ombrosa, che stordisse l'huomo, e gli genera stordimento di ceruello.

Ha però anco in lei delle perfettioni, però piantane, assai dico: ma siano di buona razza, e di corteccia, sottile, e frale piantale non in terreni buoni: ma leggieri, o zerbidi, non mai per filagni: ma si bene nel fondo de filagno, di sotto, dico di sotto, nota bene, perche l'ombra và in là, e non ti dà noia veruna.

Sempre piantala con l'agozzo in giù.

Pars acutior sit inferior, disse vn grand'Agricoltore, l'aguzzo fa la radice.

Pian-

Piantando la noce, metteui sotto una scaglia, acciò quella sua radice si sparga.

Piantando le piantarelle di noci, non gli tagliar mai via quella sua lunga radicetta, detta bordonera: ma fagli buona fossa, di Febraro, in tempo asciutto col suo paletto per appoggio, che tenga diritta l'asta, così col tempo verrà atta a bei tauoloni, per tauole, tauolini, seggiole, scabelli, scanni, e cose simili necessarie in casa, alla città, e villa.

Sappi anco che quest'albero è com'è il villano, di cui si dice Rusticus Asinus, & nux, non reddunt fructum, nisi baculentur, però si pertica.

E quando il mal'anno s'apre da se, allhora la noce è matura.

Sbattila, e metti le noci in monte, perche tosto da loro si suestono di quel mal'anno.

Poi subito, subito smalanate, lauale in vna conca, perche resteranno molto più belle, bianche di guscia, e più uendibili, poi seccale bene, fanne la trasciel ta. Delle forate fanne olio per lucerne di cocina, & stalla: ma rompile quanto prima, acciò che i bachi non te le mangino, e così rotte, e fatto presto l'olio, haurai più olio, e migliore.

Le buone poi, e sane, serbale nell'arena, in luoco asciutto; perche anco nella tua tauola alla città, se ne mangiarà qualch'una, perche al certo son buone in ogni sorte di minestra.

Certamente più uolte la Contadina in uilla fa la sua minestra condita se non di noci, & aglio pisto,

& con gran gusto la mangiano tutta, tutta, dando mille benedittioni à chi piantò quelle noci, & quell'aglio.

Con le paste di Quaresima, qual fameglia non fa la sua salsa, ò agliata?

E con la carne grassa di porco, non vedi il Contadino là d'Inuerno, come si compiace in quell'agliata, ò salsa? Oltre che questo serue in villa per ottimo companatico, quando la Massara ne mette nella tasca à suoi Contadini, c'han lo stomaco di Struzzo.

Si che smaltirebbono ferro, non che noci.

Habbi dunque assai noci, per detti buoni rispetti; si anco perche molte volte alla città seruono per amandole Ambrosine: e con queste si risparmia l'olio, lo strutto, butiro, e lardo da bottega.

Delle moniache, e doue s'inestino.

QVesto frutto s'inesta sù la Prugna, ò sù la Moniaca saluatica, ò su'l Cotogno, è ottimo frutto: ma teme molto la nebbia, si che poche ne hò nel nostro Giardino; è però bene hauerne; perche alle volte non nebbiano, e ne fanno assai, con molto piacere, e gusto.

Delle prugne.

QVeste son varie, domestiche, saluatiche, bianche, nere, rosse, lunghe, tõde, dolci, brusche, et di

mezo sapore. Ma tutte,ò pe'l più,vengono meglio all'aria temperata,che fredda,ò troppo calda.

Perciò vogliono che siano migliori nelle valli, ò piani, che ne monti, piacegli grasso, & humido terreno,in cui più grosso frutto producono.

Si piantano barbate, tolte da piedi delle vecchie.

Non vuol letame,che gli fa verminare i suoi frutti,le sue ossa infuse in liscia per quattro giorni, poi si piantano in terreno netto,e culto,e sia sotto vn palmo,in tempo di Primauera. E fra doi anni si trasportano:non troppo lontane l'vna dall'altra: perche non fan gran gabba.

Di Febraro si trapiantaranno, fan fosca siepe, e fruttuosa,ò per mangiare anco per l'animali. I frutti verso l'ombra, non si corrompono così presto, e durano più: ma più saporiti sono quei verso il Sole,pure che non sia troppo cocente.

In luoco caldo,non vogliono letame, in freddo si, come ceneri,ò vinaccie.

S'inestano sù i peschi,amandole, percochi, pomi, peri,rouere,castagne,e moniache:ma meglio sù prugne saluatiche.

Tengonsi nette dal piede, lasciandogli qualche bei rami,per piantare,con vn poco di radice.

Si hà qualche male,dagli sù le radici orina d'huomo, ò ceneri di forno.

La Damaschina,parmi Signora sopra tutte,cotta, cruda, verde,è secca,a sani è sana, & all'amalati,la Catalana,Mirabolana,e Pernigona, sia nel tuo giardino,

dino, si fan seccare tutte per far buone minestre brusche, pieni d'oche, e rosti negati, e con queste molte uolte si risparmia il vino, mangiando quattro prugne.

Del persico.

S*On varie sorti, con colori, e sapori diuersi facili al nascere, & hauerne abbondanza in villa, nel giardino, fi lagni, e vigne, perche sono molto gusteuoli, verdi, e secchi, e in confetto risparmiano assai vua; perche essendo lor maturi, entrando nelle viti, prima a persichi si corre, oltre che quei che cascano son portione de li animali, à cui gustano, questo albero presto viene, e presto và, per far lui tanti frutti, tosto s'inuecchia, & anco per essere forestieri.*

Persiano ben auezzo à quell'aria si temperata de Oriente però quì teme freddo, nebbia, e streni venti, si che facilmente perde i fiori, e consequentemente i frutti.

In ogni loco alligna, massime in aria calda, e terreno arenoso, humido, & anco leggieri.

Siano dunque in siti ameni, da venti non battuti, con le barbe, à Primauera.

L'ossa loro rompele vn poco, poi piantale al fine di Febraro: ma se non son rotte, alle volte stan due anni poter vscire dalla terra, tiengli netti dal piede, & anco l'asta, poi anco al principio di Marzo, fanne vn viuaro in vna poccia, piantata spesso, e solum il seme, senza la guscia, cosi verrà presto, e fra-

doi anni riportali, doue ſtaran meglio.

E fa che'l ſeme ſia di bella ſorte.

Nota che ogni ſeme groſſo, come noce, mandola, peſco, e ſimili, ſi piantano con la punta in giù, l'aguzzo è quello, che fa la radice à Primauera s'ineſtano ſu i pomi cotogni, e ſu i pomi, et anco ſu le prugne, mãdorli, moniache, per cocchi, e ſimili altri, c'han l'oſſa.

E ſe vuoi che'l peſco non habbi oſſo, ineſtalo ſu'l Salice di Febraro, ſi potano, e s'hà formiche al piede, mettegli ceneri.

Se fa frutti rognoſi, fagli tre tagli nel tronco pe'l lungo.

Sono ottimi per ſeccarli: ma biſogna pelarli prima, ilche ſon molto meglio.

Si mangiano auanti paſto, quando ſon freſchi, poi ſi gli beue ſopra, ò faſſene zuppa: ma quel vino non ſi beue. Dopò paſto nuociono aſſai: ma inanti aguzzano l'appetito, fanno orinare, aiutano la digeſtione, leuano il dolore della bocca, e dello ſtomaco.

Dopò paſto i ſecchi, ò in confetto, ſono buoni, il ſuo odore, conforta molto il cuore, il ſuco delle ſue foglie, ammazza i vermi, i ſuoi fiori mangiati coſi col pane in inſalata fanno molto purgare il corpo, ripieno di eſcrementi.

De' fichi.

Coſi ſi nomina dalla ſua fecondità, & abbondanza de ſuoi tanti frutti. Prima queſt'albe-

ro

ro ti fa fioroni opportuni,non tutti ad vna volta:ma in più volte ti fa le tue prouisioni,e di giorno,in giorno,si che mattina,e sera hai in tauola fioroni,e fichi, oh benedetta pianta, oh vtilißimo frutto: che mangiandolo non ci vuole quì,ne olio,ne sale,ne altro condimento,mangiando sino al picciolo,& anco la scorza,con tanta dolcezza,con ingordigia,da alcuni,appresso,tanto gusto si prende.

Vuole aria calda,ò almeno temperata. Se il terreno sarà leggieri,fruttarà poco:perche vuole terreno buono,alquanto humido,non troppo però, perche i suoi abbondanti rami verran tanto teneri,che il freddo gli portarà via.

In terreni freddi, piantali verso l'Oriente,ò mezo dì. In ogni terreno viene,in petrosi è saporito: ma nelle acquosi non tanto.

Gli piace il letame, maßime à quei che fan fioroni,si che vengono più tempestiui.

Da Primauera, piantansi quei rametti nouelli, lunghi doi palmi, tolti da rami nouelli verso mezo giorno,doue fa più freddo,piantaui più tardi.

Quelle piante che han pochi nodi non uaglion molto per piantare.

Seme di fieno vien: ma tardißimo,poi sono senza sapore. Si piantano fichi con piantoni großi vn bracciocol grosso in aguzzo in giù.

E se l'acuto sarà spaccato con dentro vn sasso, si radicarà meglio, fagli la buca con la vanga, e resti quel piãtone fuori della terra un palmo,ò mãco, cõ di

intorno ſabbia, che lo cuopra, & impiaſtro di creta, ſu'l capo di eſſo piantone. Queſto modo è fallace rieſce meglio de rametti, come hò detto.

Quelle piantarelle al piede del fico, ſon perfette per piantare la Primauera, più feſſa vuole il fico piantato in coſta che in piano, il rametto di fico piantato con la punta in giù, attacca: ma reſta nano, chi taglia le cimette grandi delle piante, rieſcono più belle, e fan più frutti.

Ne il primo, ne il ſecondo anno ſi tagliano rami de nouelle piante.

Il fico ineſtato ſu'l morone ſarà primaticcio. Dal fico, gettato i fichini, ne rifarà dell'altri, coſi haurai fichi tardi.

Meglio è hauer fichi, che per tempo maturino, acciò in caldo tempo poßino ſeccare, prima che venghino le acque, che gli leuano il lor ſapore.

Quei nuoui rami dal piede, fan miglior fichi de vecchi. Meglio ſtà il fico largo, che alto.

Leuanſi i rami ſecchi, formicoſi, e verminoſi. Se la pianta uecchia non ti ſerue, taglieli, e laſcia uenir sù quei rami da terra, che toſto l'haurai rinouata, dandogli letame auanti l'Jnuerno.

Sarà bene dar letame al fico: ma ſia d'Inuerno. La maggior infirmità del fico è la formica, che ſi medica con calcinaccio, ò orina uecchia d'huomo, ò calcina, e ſpaccare la radice, con dentro un chignuolo. D'Aprile s'ineſta, ò à coronetta, ò ſpaccato, quando è giouane. S'ineſtano ſu i ſalci, pomi, pomi

cotogni,

cotogni, ò peri. Inestata la rutta su'l fico, uiene mirabile.

Fra fichi secchi i bianchi son migliori, gode quando di Autunno è letamato di sterco d'uccello. Seccansi al Sole, e nel forno, vua, popponi, e fichi, son Rè de frutti, habbi fichi in uilla, che companatico non ti può mancare, uerdi, e secchi. Se fioroni cascano, netta la radice della pianta, e gettagli sù morchea, e cessaran di cadere.

Del nespolo.

Veramente il nespolo è frutto degno di esser piãtato in uilla: posciache ad ogni terreno egli se accommoda, stà bene nelle siepi, perche le fa buone, e fruttuose, con cotogni, e bianchi spini: ma non stà bene di lungo le strade, oue son troppo insidiati, son buoni al suo tempo: ma son migliori nell'aceto.

Alcuni son domestici, altri saluatici: quelli son migliori di questi.

Di Marzo, ò di Nouembre si piantano, anco il seme: ma tardi arriua. Inestasi su'l saluatico, pero, pomo, spino bianco: ma su'l cotogno uedrai cose belle, il rametto, con che si vuol inestare, piglialo à mezo l'albero uerso il Sole, non à cima: ma sano, bello, fresco, e di bel nespolo.

Ama d'esser potato, e cauato d'intorno, s'allegra del letame.

Se uermi gli dan noia, mettigli orina d'huomo, &

sia fresca, con vn poco di calcina intorno al pedale, & ceneri.

Se cascano, mettegli vn conio nella schiappa radice, e questo fassi ad ogn'albero fruttif.ro: Confortano lo stomaco, prouocano l'orina: son migliori auanti tauola, che dopò, matura tardi, e giù della pianta, nella paglia.

E se vuoi, che durino assai, mettegliele mal mature.

Del Mandorlo, disse il Tosco, ò Armandola dice il Lombardo.

L'*Amandola (noce Greca) è frutto da esser molto amaco come primo frutto a fiorire, o mostrare suoi frutti, si buoni, saporiti, di buono nutrimento al corpo de sani, & d'amalati, o dolci, o amari, che eglino si sijno, reprime la febre, gioua allo stomaco indisposto, s'oppone all'ebrietà, la sua radice foglie, frutti, sino alla sua gomma, concorrono all'vso medicinale, mangiasi cruda, cotta, pista, confetta in potioni, brodetti, saporeti, bianco mangiare, torte, Marzapani, &c.*

Gioua alla renella l'amaro impiastro, lieua il dolor di capo, mollifica il corpo, fa dormire, restagnando il sangue, gioua alle reni, all'infiammationi, del polmone, al mal di pietra, all'humidità dello stomaco, et ad altri infiniti mali, gli apportano giouamento, ama quest'albero campo duro, secco petroso, & aria caldissima,

dißima, piantisi la piantarella, con le radicine, dico di Nouembre.

Non bisogna affettare tempo nuouo; perche getta fiori troppo presto.

S'inserisce, e si pianta il frutto per seme stercorato, con sterco porcino, in terra arenosa, e culta, con nettezza trapiantale di due anni, o di tre: alcuni le traspiantano fino a due, e tre volte: ilche, io non soglio.

Vuole gran fosse per le sue gran radici. L'amandole dolci non lauorate, vengono amare, & l'amare culte in dolci, si conuertono.

Inestansi a cornetto, o a canello, o a scudetto: ma a cornetto mi piacciono, le grosse di ceppo.

L'amare vengono dolci, fattogli appresso al piede, vn buco in sù, con la triuella, che arriui fino alla midolla, da cui ne vscirà quel humore suffluo, a Luna crescente, poco innanzi, che l'albero sponti le gomme; ouero coprir le radici di sterco di porco: ma questo sia d'Inuerno, pe'l gran brusciore di quel lettame, che all'hora vien da quel freddo temperato, facendo questo più volte.

Se non frutta d'Inuerno scuoprile la radice, gettarà più tardi, & il freddo non le darà tanta noia, frutta questo albero, più vecchio, che gionane, potala ogni anno al Febraro, dico al principio, su'l Mandorlo si inesta ogni sorre di prune, arbichochi, ghiande, viscio le e cerase. Se non ben curato dal piede, dura poco. Son mature quando la corteccia si spicca da se, dall'osso d'Agosto se non si spiccasse bene, mettila nella

paglia

paglia assai tempo, si conseruano nell'osso. Quanto son più fresche, sono migliori: ma vecchie, han dell'acetoso, vero è che messe nell'acqua fresca, riuengono migliori, ingrassano, auanti tauola si mangiano, mangiando le verdi con la corteccia, fan dolere il capo, l'amare mettono appetito.

Stan bene in villa, doue sono le api, de cui fiori fanno ottimo mele. Nõ mancar dunque metterne nel la tua villa, come amabili frutti degni d'esser amati.

De funghi varii.

IL fongo è frutto molto piaceuole al gusto nostro: ma porta seco molte volte pericolo, e danno, dico sino della propria vita: perciò chiamasi fongo, fuggilo, fumus, ombra di morte, fongo, finge darti la vita, mentre lo mangi si ben condito, poi ti dà morte. Però disse Plinio, fongo d'albero, morbo, pastura mortifera.

Et è tanta parentella frà il fongo, e veneno, che se il fongo nasce appresso a ferro, o a ruggine di farro, o a panno marcio, o se subito nato, vien tocco dal sol fiato del serpe, subito tutto si conuerte in mortifero tossico.

Fongo è nome generico, che sotto di se contiene varie specie de fonghi, fra quali i migliori quì da noi in Lombardia sono questi.

Il fongo Boleto rosso, e che tira al giallo, è primo frà

frà tutti, ve ne è anco de boleti bianchi bonißimi, freschi, e salati, se son ben salati, conseruati, e conci, durano sino a tre anni.

Il soletto è quel nero di fuori, e bianco dentro, sia fresco per salare, e non vecchio; perche sarà pieno di bachi, e dura non molto, però sala di quei rotondotti, come oui, son più sani, ottima prouisione per la villa, & anco per città.

Il prugnuolo è bianco, e piccino, nasce più tosto in monte, e colle, che in piano nelle siepi di spini, più che altroue.

Il pratariuolo, ne prati egli nasce, & in luochi gerbidi, questo fuori è bianco, e dentro, rosso, quando che è picciolo: ma essendo vecchieto uien nero, & brutto.

Il fongo tron, bianco, & il nero, nascono ne boschi de castagne, sodo è buono.

Il fongo ditolino, nasce in mazzi, ne boschi da castagne, e rouere, è buono.

Il fongo d'albero, o di salice, detto salesarolo, è quello, che sù ciocchi nasce, è pasto tristo, per contadini, che han il dente mordente.

Il pertusarolo è perfetto, Il fongo, che nasce su'l salice che pare fronga, fresco è buono.

Il Boleto il soletto, & il trono, son i primi fra tutti, per salare.

Quando i fonghi son buoni, e sani, han la cornetta intorno alla gamba, sotto il capelletto,

Come si salino, e condischino ogni uno hormai

parmi,

che lo sappi. Ma siano prima ben netti, pelati, lauati, poi cotti vn poco, poi ben sciutti, freddi, in tempo fresco si salino, d'Inuerno stiano in luoco asciutto, e sano, d'Estate stiano al fresco, acciò non mosischino e sẽpre sia la salamora che nuota di sopra uia.

Cosi haurai ottima prouisioue da lescio, e rosto, per far star consolata la brigata non solo la Quaresima: ma anco fra l'anno.

Delle nizzuole.

ALcune sono domestiche, altre saluatiche, quelle sono buone, queste nascono nelle siepi, e boschi, son piccine, son però saporite, vengono quasi in ogni aria, amano luoco magro, freddo, humido, & sabbioso, si seminano in terra alta, con quattro dita di terra: ma meglio riescono piantate con radice, tolte da piede della Nizzuola. In luochi caldi, piantale d'Ottobre, o di Nouembre: ma in freddi, al fin di Febraro.

Son migliori ne colli, che ne piani, e fruttano più. Il suo piantone fa meglio da tutti, piantando il frutto stia a molle 4. giorni, e che quel terreno sia molle, acciochè le formiche non gli diano danno.

Sian lontane l'una dall'altra, da 5. passi.

S'inestano, a scudetto, cornetta, o canello: ma tiensi basso.

Il persico, o percocchi inestati sù la nizzuola, raddoppiano de frutti.

Quanto

Quanto più sarà netto dal piede, tanto più fruttara.

Dura assai quest'albero, e frutta assai, perciò piantane nella tua villa, perche son migliori delle noci, dura però a digerire.

Meglio sono le nuoue delle vecchie, colgansi asciutto, son dure di digestione: ma in villa fresche, paiono saporite più che alla città.

I rami, e pedali suoi da stanga, fan ottimi manichi per ressegoni, da arco, e cerchi da botte, mi piacciono appresso di casa, per commodità del frutto, & anco, perche sotto l'ombra loro i polli, galline, et oche, con cani, vitelli, di Estate vi si trattengono sicuri, da volatile, e volpe, & i cani più godono dell'istessa ombra assai curando la lor presenza, tutto'l loro pollami, e cortile.

Giouagli, ogni anno zappagli del piede, a Primauera leuandogli dal piede quei cespugli per piantarli altroue, non restandoui se non tre, o quattro ramoni, o peli per pianta, ben netta, in sù da quattro braccia, e non curandole a questo modo, riuolgeranno tutto il lor nutrimento in legna, frondi, e senza frutto.

Son queste piante contro animali velenosi, e percosso vn biscio con legno di quest'albero, presto muore.

Si hai pensier star sano, non mangiare troppo nizzuole; perche nuotano nello stomaco, sopra del cibo, con dolore di capo.

Delle

Delle cirege.

Sino fanciulli, conoscono questo frutto, che fù da Ponto d'Asia, da Lucullo a Roma portato: che fù gratißimo al terreno d'Italia, che l'hà non solo conseruato: ma accresciuto, sì che ogni piano, colle, & montagua ripidißima ne gode, con marene, graffioni, &c. con sapori dolci, bruschi, mezani, e molto uarij, grati, e sani, poi di ogni colore, domestiche, e saluatiche, con curto, mezano, e longo il loro picollo, buone, verdi, secche, passe, e vuoi dire uizze: per confetti, intingli, brodetti, pieni di oche, capretti, &c. ma per amalati non sono rare cose? si certo, leuandogli quella si arida sete, con virtù sanatiua.

Chi dà lettame a cirege, tralignano. Nel modo, che si piantano, peri, e pomi, così si piantano i ciregi ancora.

S'inestano tutte l'una sopra l'altra. Ci piantano de suoi barbati, e de piantoni ancora, e l'ossa loro si seminano in terre leggieri, d'Inuerno si piantano.

S'inestano ancora, in albero di corteccia dura, come prune, castagne, lauro, cornali, a cornetta, uengono belle, a tagliuolo, o a scudetto: ma nel lauro tengono quell'odore si buono, poi amarette.

Vuole aria fredda, terreno humido, e leggieri, in terreni temperati, uengono mediocremente: ma ne caldi malamente.

In

In luochi acquosi, suoi frutti restano dißipidi, sotto de monti uengono.

E uolendo cirege senz'ossa, (oh cuccagna) taglia al trauerso di pianta, sopra terra un palmo, poi spaccala sino alla radice, poi lieua la midolla, ben netta sino alla radice, subito lega quelle due parti insieme, con creta impiastra dalle parti, cuopre con paglie per uenti, o Sole, sia là uerso mezo Febraro, poco più, il primo anno si saldarà, poi frà doi anni sopra questa pianta, inestagli rame di graffione, o cirase belle, quali uerranno senz'osso.

Fanne proua, e non te ne burlare. Io non l'hò mai fatto; ma l'hò ben letto in Autori graui, & antichi Greci, e forsi che là nel lor clima, questo gli riesce.

Fresca, morbida il corpo: secca l'indurisce.

Mangiandole con l'osso, (oh ingordo) generano flusso di corpo.

E l'ombra sua, è molto cattiua, mangiandone assai generano mali humori, e uermi nel corpo.

Frutta più inestato, che piantato; uiua calce al piede, fa fruttar bene, o spaccargli la radice per due, esce l'humore superfluo, cosi si purga la pianta, & poi meglio germina, e frutta.

Del gornale.

Questo è un picciolo arbuscello boscarello, tiensi per frutto saluatico, domesticasi però in un certo

certo modo per via di buono terreno: ad ogni aria si confà, & in ogni terreno: massime nella grossa, humida, fredda, e montuosa terra.

Si semina de suoi nocciuoli, e suoi getti piantansi di Febraro, e Marzo.

S'inesta all'aperta, in se medesimo, su'l spino, su'l cotogno, su peri, vangasi, & adacquasi chi può, con letame misto con ceneri quando è nero è maturo; non è da usar molto: ma constringe il vomito, & gioua al flusso, prima che sian maturi, pisti, e fattone fuggaccine secche, poi messe in uino, in brisciole fa ottimo aceto, col suo duro legno, fansi denti per molini, manichi da martello, e uer che da battere la lana.

Piantane per le siepi, fan bella uista, e fiori temporiti, per l'api.

Della vissolla.

FRa la Cirasa, e Marena, questo è un frutto mezano, frutto quasi di non molto che è comparso al mondo, contentasi di ogn'aria, di terreno leggieri, asciutto, & arenoso, di grasso ancora: ma resta in questo terreno un poco più agro, attacca uolontieri, e moltiplica molto.

Si piantano de loro ossa, e de rami: ma meglio con barbati. Dicono però che le nate dall'ossa, son migliori dell'altre.

S'inestano sopra le ciregie: ma meglio sopra le

brusche

brusche marene, o domestiche.

Quanto più son mature, son migliori. L'opposito auiene delle cirege. Si mangiano la mattina auanti pasto, perche risuegliano l'appetito. Fra loro, le manco agre, sono le migliori.

Si rinfrescano prima nell'acqua fresca: così spengono più la sete, & il caldo. Passe, e secche al Sole, seruono molto per amalati, e per sani, questa pianta stà bene per le vigne, giardino, & horto.

Godesi quando è lauorata, e monda dal piede, van piantate spesse, è frutto molto sano, oltre il suo sapore; si che a me pare, che mille piante di vissole non basterebbono per vna sol casa, e che vna sol pianta di ciregia sia troppo per vna città, essendo ella si cattiua, e dannosa, maßime a stomachi nobili.

Del giugiulo, ò zizolò.

IL giugiulo è pianta più tosto da montagna, che da piano, piglia per tutto: ma più tosto nel magro, di monte, che nel grasso nostrano. Si pianta barbato, di piantone, di ramo, e di suo seme, poi fatto grossetto, si trapianta. S'inesta a scudetto, coronetta, canello, di Aprile, o Maggio, su'l pruno bianco.

Fatti roßi, si colgono in mazzo, con sue foglie, attaccato al solaro, dilettano al gusto, durano poco, col suo bel legno si fan le cetre, & altri bei stromenti.

Mettene in tua villa, perche come ogni frutto, fa siepe, così ogni frutto partorisce, vtile, & abbondanza: essendo la varietà de frutti ornamento di villa.

Del morone, ò gelso; e de i bigatti.

IL Morone è detto così in volgare: ma in Latino, Morus, in Spagnuolo Moral, & in Greco morea, forsi perche alcuni de suoi frutti son mori, ouero a mora, dalla sua tardanza, fiorendo egli tardi, dopò l'altri alberi: perciò è detta Arbor prudentissima, non patendo il freddo, come quei che spontano per tempo. Poi esso spunta in vn colpo le sue desiderate foglie, da bigatti.

Alcuni sono bianchi moscatelli, altri non moscatelli. Il moscatello bianco hà foglia più minuta, e bistagliata, meglio del moron non moscatello, e questo matura più tardi del non moscatello: ma fa prima la foglia. Il non moscatello bianco, fà più foglia: ma non così buona, come quel moscatello.

Ama ogni sorte di morone, luoco caldo, terreno dolce, e sabionetto, non troppo humido, e buon'aria spatiosa, s'inesta sù'l fico, fra la corteccia però.

Il maron nero, fà foglia buona per bigatti, quando che van a lauoro, e fan buona seta, questo fà anco frutti buoni da mangiare, rinfrescano assai, messi prima in molle nell'acqua fresca, con vn po di zuccaro.

A Primauera si seminano, di quelli colti quando cascano maturi, e si fan seccare, o si lauano nell'acqua, e si caua quel seme, qual seccato, si conserua sino a Primauera, e si seminano, poi di tre anni si piãtano, cõ belle, e buone buche, col suo palo per sostegno, e d'intorno

torno

torno spini, che lo diffendino dalle bestie, tagliato prima via i rami lunghi, acciò le bestie gli diano mennoia, ne venti, e cosi fan più bei getti, a Primauera si zappan d'intorno al pie, massime i giouani.

Il morone non ha cattiu'ombra, si confà appresso la vite. S'auertisca quando si coglie la foglia, che non si rompino i suoi rami, e se ve ne fussero de rotti, al Marzo si rimondino, leuando quei seccami.

La pianta grossa come hò la coscia, ripiantata bene; e facilmente prende, troncato però prima i suoi rami, perche rimette poi più bei rami, & il vento non li dà tanto fastidio in farlo tentennare.

Il moron saluatico è quello, che prima fà le gatte poi la foglia, qual'è cattiua per li bigatti, scaluando questo ogni 3. anni, fà assai legna per pali da vite. Escaluando il morone bianco, quando è giouane, vien più bello, e domestico.

Volendo assai piante, senza seminarle, abbassa vn bel morone, c'habbi assai rametti d'vn'anno, sù la gabba, e su'l tronco, sotterralo nella terra, con pagliumi, e terra, e compartisce quei rametti, che tutti faran radice, e fra due anni haurai assai piante, leuando via d'anno, in anno quelle più grosse, e belle.

E perche de bigatti sino i contadini sanno come van maneggiati, però tacio.

Del sorbo.

P*Oco in piano questo frutto si vede è amico de luochi freddi, & alpestri, piacegli però terreno*

buono, ve'l maschio, e' la femina.

Il maschio è lungo, & acuto: ma la femina è picciola, e rotonda.

Si semina di Febraro, e le semenze sian ben secche, in culto terreno commodo, quando è grossetta, si pianta al Marzo, s'inesta nel cotogno.

In arido tempo adacquisi. Se vermi gli danno noia, lieua quei bachi, e dagli il fuoco iui vicino al tronco, con l'altri.

Dell'vliui, oliue, & olio.

L'*Oliuo è la pianta: l'oliua è il suo frutto, e l'olio è il suco. Albero eccellentißimo, tanto, che senz'esso malamente il corpo nostro si manterrebbe: si per lo mangiare, si anco per farne infinite medicine. L'olio quanto è più fresco, tanto più al gusto diletta.*

Sono di dieci sorti d'oliue, le più grosse, son meglio per mangiare, la pianta è di lunghißima vita, tanto che pare immortale.

Porta presto il suo gentilißimo frutto, e non essendo culto pure frutta.

Facendogli vn poco di carezze, tosto rende molto più frutto, di vecchio, vien giouane, d'infermo sano, di secco verde, di debole forte, e di sterile fruttifero.

Si che arrichisce il contadino, & il suo padrone alla città, venendo l'olio, e mantenendo grassa la cucina.

Oh

Oh infinita bontà di Dio, che ci hà dato si nobile pianta: e quanto vna cosa è migliore per nostro seruitio, tanto più ce ne dà in gran copia, più che delle nociue, e non vtili.

Dà più Galline, che Aquile, più Prencipi, che Sparuieri, più pecore, che lupi.

Et abenche la pecora non faccia, se non vno, o due Agnelli l'anno, & la lupa ne fà sei, e sette: nondimeno tosto lieua i lupi, e son più pecore, & agnelli.

E questo per maggiormente dimostraci la sua infinita bontà, e singolarmente sino in tant'alberi d'uliui, per mantenerci morbidi, graßi, sani, e ricchi.

Perciò ogn'uno dourebbe far proua se nella sua villa (maßime all'alta) produce vliui, fanne proua, poco costa.

Lieuati questo capricio, e non star più in forsi. Mettene giù due piante, lunghe tre braccia, grosso, come hai le braccie, siano fresche, informati da montanari, come le piantano, oltre la lettione del libro.

S'attaccano, beato a te, che metterai in casa tua l'abbondanza di graßina, e de danari.

Adempisse questa uolontà del Serenißimo Pietro Luigi Farnesio, nostro Duca, che certo ne restarai molto sodisfatto.

Tu non puoi hauer miglior prouisione in tua casa dell'olio, che si mantiene sempre, e non si guasta, come uino, grano, &c.

Anzi quando è più vecchio, più opera, e se quest'anno non uale, lasciandolo non uerrà meno, più

aſpettare il ſuo tempo.

Piantane dunque in loco arioſo, e temperato, patiſce più toſto caldo, che freddo.

Se'l luoco è troppo caldo, mettilo a Tramontana: s'è troppo freddo, a mezo giorno.

Sia luoco pendio, perche l'vliuo tira a ſe l'humore, in luochi tropp'alti, o troppo baßi, non fan troppo bene, non vuole ſabbione: ma più toſto cretoſo, verrà anco in piano: ma non molto fruttarà, i Coccoloni vengono in piano graſſo, e caldo.

La calce và; al piè dell'vliuo, pur che non ſia viua: ma mortificata.

Le ſue buche per piantare, ſiano come quelle delle viti, per più giorni già fatte, e purgate, ci vuole lettame con ceneri miſto, o calcinaccio, e terra per coprire. Granate fra vliui, molto ſi compiacciono. La vite ſotto l'vliuo, vien molto offeſa. Bue, o Capra non treſchino dou'è vliui, che col ſol fiato gli faran diuenire ſterili.

Pianta l'vliuo con ſua propria ſemenza, di bella ſorte, & oglioſe, ſana, matura, e ben ſecca, ſpolpandola, ben netta in coltura buona, ſotterrato l'oſſo in giù quaſi vn palmo, a Primauera: creſcendo il caldo, adàcquale almeno vna volta la ſettimana, o più biſognando ſian tenute nette, zàppate, e ben coltiuate. Siano lì, ſino a cinque anni in circa: ma prima ſiano ineſtate con bei neſti: dopò vn'anno, o due, leuale, & mettile, doue a te parrà, che ſtian meglio: ma in luoco, (come t'hò detto) aprico.

Inne-

Innestasi bassa vn palmo sopra terra; perche poi ripiantandolo si coprirà tutto dall'innesto in giù, in larga buca, fatta sei mesi inanti, con lettame, accommodandoui bene la terra intorno alle radici: Animãdoti in questo, che l'oliuo prende facilmente per tutto.

La pianta barbata, mettila giù verso Nouembre, o a Primauera, quei germogli al piede son buoni da leuar via, e piantali altroue, fino che son grossi, come'l braccio, poi s'inestano, e quanto son più grossetti quei barbatelli, tanto più sono al proposito.

Et abenche diano vn poco di noia alla pianta grossa: dall'altro canto, giouano, dando piante nouelle: & mancando la pianta grossa, è bene lasciarne sempre vna, che sarebbe in suo luoco, e piantando quel barbato, monda bene le radici, che non sian troppo, poi dirama la piantina, lasciandole alla cima se non due o tre rametti, de più belli.

Altra maniera di piantar Vliui.

Piantansi l'Vliuo in quest'altra maniera, ch'è vn piantone, rame d'Vliuo grosso di braccio, più scarpato, e diramato dal tronco, bello, netto, e sano: ma scarpando, restagli vn poco del vecchio, attaccato: perche quel zocco, serue per radice, e la natura in vn'anno, cuopre quel guasto nel tronco.

Questo ramone, longo due braccia, mettilo giù nella bella asciutta fossa, prima impiastrato detto ramo cõ sterco di bue, quella parte, che uà nella terra. Sopra

terra, restane fuori da vn palmo, e quel capo di sopra tagliato, coprilo di quel sterco per l'aria, Sole, vento, ò freddo, così prenderà facilmente, sia dico piantato fresco, e subito, che vien scarpato, e che non habbi patito.

E se la pianta andasse in luoco aperto pericoloso per le bestie, il piantone dell'vliuo, vuol alto, con vn palo appoggio, per diffesa dell'vliuo.

E se piantasse vn'olieto de giouani barbati, sian belli, senza nodi, diritti, sani, tolti in terreno humido, e d'aria buona, dopò tre anni, lieuagli quei cespuglietti dal piede, che gli sono come tegna, e se gli darai vn taglio nella radice sotto terra, per lungo, gli sarà come una medicina, che le farà purgare, & in un'anno faran per quattro.

Auertisci quanto più il terreno è duro, fa più larga la fossa, e dou'è terra creta, buona da far uasi, non ui mettere uliui, & in quella fossa metteui, oltre il letame, pagliami, e qualche sassa, per cui si ficcano le radici, & il terreno stà sospeso.

Se le piantarelle non buttassero bene, scalzale, e su la radice metteui letame con ceneri, e pe'l gran caldo uogliono acqua la sera.

Chi non hà piantoni, faccia il semenzaro, ò uiuaro, ò pianta radice d'uliuastri, che in monti si ritrouano e per boschi e quelli poi andaran inestati al tempo debito, onde alle uolte da una sol radice, ne nasceran molte piante, quali non si tocchino con ferro sino à tre, ò quattro anni: intanto si ponno però le-

uare

uare quei ramelli deboli poi il quinto, ò sest'anno potrai trasportare le piante, e che sempre habbino un paletto per appoggio.

Ogni sorte di pianta deuesi ripiantare à quell'aria, ch'era prima, facendogli un segno col coltello uerbi gratia prima che caui la pianta fagli un segno uerso mattina, e ripiantandola, fa che quel segno resti uer mattina, così non temerà tanto la pianta. Nel gran caldo, e freddo, non si zappano, ne uiti, ne uliui, ogni tre anni bisogna letamar l'uliuo; Perche si dice. Chi ara l'olíueto, addimanda il frutto; chi lo letama, l'ottiene: e chi lo pota lo costringe à fruttare, bisogna ben nettarlo di rami: ma d'inutili, e con molto giudicio, e rare uolte, leuando solum certe superfluità.

Pianta basso, crescendo l'oliuo, cresceli tu adosso terieno zappato gentilmente, & à tempo d'intorno, non gli calpestare, acciò l'humore possi scendere giù alla sitibonda radice, si deue adacquare: ma non è miglior acqua di quella che scende giù dal Cielo, su la pianta se l'albero non frutta, ficcagli un chignolo nella radice, o fagli un buco da basso sino alla midolla, d'onde n'uscirà l'infermità, metteui poi dentro morchia, ò orina d'huomo, l'orina stantiua al piede gli gioua.

Sia la gabba dell'oliuo tant'alta, che'l bue, ò qualche cornuta pecora de piante rouinatrice, non gli arriuino, sia la gabba bella, pari de rami, rotonda, non tant'alta de rami, & addobbata, di Marzo si poti-

no quei più lunghi, e sproportionati rami prima, che spuntino, per bel tempo, con ferri ben acuti. Leuando quei secchi rami, e quei sgarbati, e vecchietti inutili: Perche l'vliuo lauora nel nuouo, non nel vecchio, non hauendo bisogno di piante nouelle, sbarba bene d'intorno al piede.

L'acqua di fiume è per adacquare meglio di quella di fonte, ò pozzo, piantale da largo l'vn dall'altro, per hauer più aria.

Vedi come stan quelle del tuo vicino, da cui deui imparare.

S'inesta l'vliuo à coronetta, scudetto, ò canello, nel crescere di Luna, d'Aprile, ò Maggio, ò al San Giouanni, in rami nuoui.

Su'l sambuco s'inesta molto bene: ma basso, basso, per meglio poter coprire il luoco dell'inesto; e che rametti siano giouani tolti al mezo dell'albero, verso Nona, ò mezo giorno, sia in ramo vecchio, ò sia gemma, ò scudetto nuouo.

Il sambuco campa più dell'oliuo, e più campa l'oliuo su'l sambuco, che su l'oliuo.

Dicono i peritißimi, che l'vliuo si può anco inestare sù la Rouere, & anco su'l salice, e non haurà l'oliue d'ossa.

Oue l'vliui s'adacquano, fan più olio, non cascano tante oliue: ma l'olio non è si perfetto, come quello, che nasce in secco terreno.

Quando l'oliua comincia à diuentar nera, è tempo de corla, e farne buon'olio.

Tutta

Tutta nera dà più olio, e men nera, lo dà più delicato. Quanto è più matura, dà olio più grosso, e di peggior sapore.

E questo è chiaro, e manifesto, dico quasi a tutti, maßime a pratici contadini.

E se l'anno è piouiticcio si guasta, si perde molto olio è fà troppo morchia.

Si che la bontà, e qualità supplisce alle qualità.

Quel troppo maturo, fà abbrusciare la gola: ma questo l'adesca, & alletta; perciò meglio sarà corre l'oliue vn poco più per tempo, che tardi, maßime in tempo pioggioso non si sbattino, come le noci: ma con mani, e lunghe scale si colghino.

Ordinarono i Romani con gran pene, che mai si sbattessero, ne collassero l'Oliue, pe'l gran danno, rompendo i nouelli rami, che portano i frutti, e non fan tant'olio l'anno sequente.

Ecco l'Uliui nani, più fruttuano: perche son commodi, per torne il frutto senza sbatterle, quelle, che son sù l'altre cime, scuotonsi con bacchette sottili, e gentilmente: ma a pelo sempre, e non contra pelo.

Cogliendole sia bel tempo sereno, senza nebbia, prina, ghiaccio, ne neue; perche troppo danno n'hauerebbe l'Oglio.

Chi coglie l'Oliue, sia leggiadro, non rompa rami, habbi vn scossale, & in grembo vi riponga l'Oliue e sia di cuoio, che tenghi l'Oglio, e che manco l'Oliue non si fiacchino, habbia l'oncino per tirare a se qualche ramo con destrezza, e giudicio, ogni scioc-

co non è atto à corre l'oliue.

Alcuni lasciano cader da se l'oliue: ma errano, perche quell'oglio è cattiuo, forte, brutto e sà di terra, oltre che s'indebolisce assai l'albero, per l'anno sequente.

L'oliue cascate, lauale, asciugale al Sole, mettile poi in monte, il luoco ben matonato, che la morchia non vadi à male.

Auisandoti, che l'oliua non può mai maturar bene su l'albero: però s'amucchiano, oue perfettamente maturano.

Per mangiare s'acconciano in più modi, come ogn'vn sà, però di ciò non dirò altro.

Delli instrumenti dell'inestatore, per inserire.

Giunto l'opportuno tempo di Primauera, e tanto bramato, habbi in ordine le tue apparecchiate, trascielte piantarelle, per la tua villa, horto, ò giardino, con i necessarij instrumenti per inestare, che sono, la sporta, con dentro vn coltellaccio tagliente, per spaccare le piante piccine, e grosse, poi vn'altro coltellino, che rada, per minuti innesti, poi vna tagliente, & acuta seghettina, lunga doi palmi, con il manico da vna sol parte, dico ben limata, poi vn ferro lungo vn palmo, poco più grosso d'vn dito, e da capi sia piegato tre dita, in modo di tagliente scarpello da legname, che serue per tener aperta la spaccatura,

poco,

poco, ò molto, poi ci vuole vn gentile conio, di legno forte, ben liscio, per appartare la corteccia del tronco quando s'inesta à coronetta. I rametti nuoui, la buona terra creta, ò cera per turare le fissure delle piante, triuella, straccie, salci domestichi, lunghi, e sottili. Cosi pronti quest'instrumenti facilmente da te potrai commodamente inestare ad opportuni tempi, e stagioni.

Dell'inestare.

QVest'arte dell'inserire, è la più bella cosa del mondo, e più bei trattenimenti, c'habbi la villa: considerando, tante rare metamorfosi, ò trasmutationi, dico reali, & esistenti, non fitte, ne apparenti: ne vedendo hoggi quest albero sterile, domani fecondo, hoggi saluatico, domani domestico; hoggi vn pero, pasto d'animali, domani poi pasto da Principe, con quest'arte, ritrouando ogni giorno nuouo frutto, non mai più veduto, ne inteso, nuouamente comparso al mondo, che à guisa di due animali di specie diuerse, generano vna terza specie.

Oh singolar maniera, arte dignissima, che paressino, che con l'istessa natura voglia contendere, & agguagliarsi, & auanzare, con mutar tempo, gusto, moltiplicar specie, si che vn medesimo tronco in se stesso, resti merauigliato, vedo ne suoi rami diuerse sorti di frutti, mai più veduti; frutti contro natura de sue radici, come sarebbe vna volpe, che partorisse

galline:

galline: o vna lupa, che partorisse pecore.

O arte dignißima, celebre, & illustre, da tanti Prencipi, Duchi, Rè, e Papi, essercitata, & apprezzata.

Horsù nota bene, che l'inestare, e in varij modi. Su'l pomo cotogno s'inesta ogni sorte di frutti. Ma il vero inestare, e questo, che meglio prenderà, crescerà, e più durarà, in specie simile, cioè, temporito, con temporito; tardiuo con tardiuo. Di per con pero, pomo con pomo, pruno, con pruno, castagne, con castagne, ciregie, con ciregie. Forte, con forte, & albero, che campa assai, con altro albero di lunga vita, questo dico è il germano inestare.

Ma l'altro modo, cioè, d'vna specie in l'altra, qualch'una attacca: ma pe'l più restano fallaci. Dicoti di più, che l'inesto per Luna nuoua, meglio s'appiglia, e per Luna vecchia fa più frutti: A Primauera è tempo più certo, e migliore al S. Giouanni per canello, scudetto, cornetta. L'Autunno, non è buon'inestare: perche la radice tira l'humore a se: ma la Primauera l'estende a suoi rami.

Quanto più al basso inestarai, meglio sarà. Passato mezo giorno inesta, non sia vento, prine, neue, ne ghiaccio, ne gran Sole. Subito fatto l'inesto, cuoprilo, con qualche fronda, o foglia. L'acqua è capital nemico dell'inesti, inestare sù pianta saluatica, e più dureuole: ma sopra domestica, è più saporito.

Ramicelli

Ramicelli buoni per inestare.

Volendo inestar bene, dopò l'Vespro, habbi preparato la tua sporta, con rametti nouelli: ma freschi, freschi, tolti da belle piante, dalla parte del Sole, mattina, o Nona, non mai uer sera. Siano con occhi spessi, e uigorosi, di quell'istesso anno nati. Se vengono di lontano, sian in herbe fresche, o pezza bagnata.

Siano in amore. Sopra di chi inesti, sia giouane, sano, tondo, netto, non torto, senza nodo, e di bel colore; acciò meglio, e più tosto s'appiglino.

Auertissi segnar quel rametto, a che parte era, cosi a quella mettilo, hauendolo segnato già cosi con l'aria sua solita, sarà molto meglio, che i tagli del rametto siano freschi, e quanto più la pianta sarà grossa, o vecchia, tanto più fermo sia il rametto, Sia però di vn'anno, e non di più; perche non allignarebbe. Son in perfettione i rametti quando incominciano ad apparere i bottoni, vn poco pregni.

Volendo conseruare rametti da lungi portati, piantagli nel fango d'vn fiumicello corrente.

Meglio è inestare sù albero domestico, che sù saluatico: ma sul saluatico la pianta dura molto più, e meglio è in fruttiferi, che in sterili.

Perche quanto è meglio, il fondamento meglio riesce l'edificio, pruoua cose assai; perche fallando se impara, impara là ne boschi, poi inestarai in villa; co

me quello, ch'impara di scrima, in luoco di nascosto, poi combatte in publico, cosi là, oue assai piante impara, oue farai qualche seruitio à pastori, passeggieri, e cacciatori, poi ritirati ad inestare nella tua villa, già fatto pratico, e prouido.

Diuersi modi da inestare.

S'Inesta à coronetta, sù l'alberi di grossa corteccia, come fico, oliua, merangolo, noce, mandorlo, pero, pomo, e simili.

L'alberi di sottil corteccia, non sono atti à tal inesto di coronetta, ne di canello, ne di scudetto.

Con la sega, taglia l'albero al trauerso, alto da tre braccia, se non v'è pericolo di bestie; fa poi ben liscio quel taglio, col coltello, con gentilezza.

Lega d'intorno con salce, ò spago sù alto poi con vn cogno, ò gentil ferrettino apparta la scorza del tronco, in giù tre dita, poi metteui l'inesto dentro, che sia tagliato à lippa.

Alcuni tagliano il fuscello se non dalla parte, che tocca il tronco, e dall'altro poco, poi s'impiastra con creta, poi con paglia, ò straccio si lega, ben coperto di terra, pe'l Sole, ò vento.

Si può far questo inesto anco fra due terre, quasi su la radice, se'l tronco è grosso, mettegli quattro fuscelle di varij frutti, uonno però esser lòtano l'vno dal l'altro quattro dita, cosi sia al Marzo; e all'Aprile,

le, che il legno ſuda, queſto modo faßi ne großi tronchi, che ſi può far bella corona, e ui uogliono i tagliuoli un poco fermetti, lunghi quattro dita di ſopra dall'albero, con occhi aſſai.

Dell'ineſtare à canello.

QVeſto parmi modo faciliſsimo, oſſeruando però i debili tempi, caldi, e freddi, ſe l'albero è ben ſudato. Queſto faßi al S. Giouanni, e ſua ottaua, poco meno. Si fa coſi a Primauera, tronca quelle piantine di pruni, maſſenghi, quali faran rametti nuoui sù quali al San Giouãni ui metterai sù il canello, come fan l'eſperti, eſſendo giuſto il rametto, & il canello, qual auertiſci, che non creppi, poi cuoprilo con quattro foglie, pe'l Sole, o vento, poi cominciando ſpontare, leuali quelle foglie.

Dell'ineſtare à feſſolo.

SEgna a trauerſo la pianta a Primauera, ſia ſana et il taglio in bel luoco, ſia ben polito quel taglio, ſpaccalo da tre dita in giù, con tuoi ferri tien aperta la ſpaccatura; ſino che dalle parti gli habbi miſſo i due fuſcelli, tagliati equalmente, & acuti, e di fuori uia ſiano equali alla corteccia, che non ſi conoſca la domeſtica dalla ſaluatica, che a pena ſi veda l'iſteſſo taglio, ſtroppiciandoui sù creta, & il primo

occhio del fuscello resti à pena di sopra del taglio, e di fuora via coprilo bene con creta, paglia, ò straccio, con dentro vn poco di minuta terra, con vn palo appoggio.

Dell'inestare à scudetto.

SI farà questo modo se non in alberi di grossa scorza, come fichi, noci, mandorli, peri, pomi, &c. Se questo non coglie, non si guasta punto la pianta: ma se coglie, lieua la gabba dall'inesto in sù. Fa dunque così: piglia vn'occhio di fico domestico, quando saran sudati, al Marzo, in corteccia larga d'vna parpagliuola: ma più lunghetta di sotto, sopra acuta, poi taglia vn taglio diritto, poco più longo del scudetto nell'albero saluatico, e, spica gentilmente quella corteccia, e ficcagli dentro lo scudetto, tagliando di sopra à crozzola, che v'entrerà facilmente: ma che il taglio diritto su'l tronco saluatico, vadi sopra d'vn'occhio, si che l'occhio dello scudetto, e l'occhio del tronco s'incontrino.

Così occhio con occhio, più facilmente s'appiglia; perche dall'occhio del tronco esce più sostanza, che dall'altre parti d'esso tronco.

Dicono però alcuni, che pure lo scudetto attaccarebbe ancò fuori dell'occhio del tronco, basta, che è più sicuro mettere occhio con occhio.

Sia lo scudetto di ramo non vecchio, & almeno di due anni, faccisi ogni cosa presto, e di fresco, acciò il vento, ò Sole non lieui l'humore messi gli occhi da

tre,

tre, ò quattro subito legagli: ma non molto stretto, con corteccia di salice, sopra l'istesso occhio, fino a quattro giorni.

Dopò questo scioglie, rilegando di sopra, e di sotto, con porui vn poco di creta sempre, come conseruatrico dell'humore, leuando poi ogni germoglio, che nascesse dal tronco in giù, saluo gli istessi, quali lunghetti, che saranno, sega via da lì in sù, tutta la gabba, coprendo quel taglio, con creta, ò sterco di bue: ma sia quel taglio, come ad orecchia d'asino, fatto non dalla parte di germogli nati, acciò l'acqua coli via senza danno dell'inesto.

In ramo nuouo, inesta con nuouo, e lo scudetto, habbi nell'occhio il suo germe, che è l'anima sua, perche quel gettino, se rimanesse nel tronco, lo scudetto non varrebbe nulla, quando lo scudetto è pertusato, non è buono, spiccandolo dunque, fa che il germoglio resti nello scudetto.

Siano dico da tre: ma l'vno non in mira dell'altro, ne da vn medesimo lato.

Per lo primo anno non mouere quei legami, che son giù delli occhi.

L'altr'anno poi, leuagli all'Aprile, e taglierai vn poco a torno, a torno, di sopra tre dita allo scudetto, il tronco al trauerso.

L'altr'anno poi, che il germoglio sarà bello, finirai tagliar via quella gabbetta, restando il taglio ad orecchia d'asino, come già ti dissi, a quei germogli mettegli pontelli, per conseruargli da venti, &c.

Modo d'ineſtare a flauto.

Foggia bella, e fertile è queſta: ma facile da eſſer offeſa da più coſe, però biſogna molto bene auertire.

Sia d'Aprile, piglia un ramo di vn'anno, ſano, di albero fruttifero, domeſtico, tolto uerſo il Sole, di occhi aſſai, aguzzalo a flauto, oue ſi mette la bocca per ſunare, ſia lungo quel taglio quattro dita, che habbi sù almeno due occhi netti, poi fa il ſimile, sù'l ramo che vuoi ineſtare, di lunghezza, groſſezza, e taglio s'è poßibile qualch'occhio s'incontrino le comiſſure ſi confacino, poi congiunti legali, ſtringe le ſcorze: ma con toccar l'occhio, acciò che egli poſſa ſpontare e uedrai coſe belle: ma queſte coſe imparale ſotto'l camino, falle prima ne boſchi, poi metterai mani, all'alberi di tua uilla.

Altri uarii, gentili modi d'ineſtare.

In un tronco fagli un buco, non in alto, con la triuella ſino alla midolla di sù, in giù, e in quel ben netto buco, metteui un faſcello ſtretto, e ben proportionato, che fuori non reſtino ſe non da tre occhi, poi metteui creta al ſolito d'ineſti.

E ſia detto ineſto, uerſo il Sole, e laſcia far alla natura.

Altro modo doi frutti diuerſi ſon piantati vicini.

uniſce

vnisce vn ramo con l'altro, tagliente a lippa, o a flauto, legali ben giusti insieme, ben impiastrati con creta, o sterco di bue, presi c'hauranno, l'anno seguente taglia il piede più debole, impiastrandolo sù, & quel frutto, che da quel remanente ne restarà hauerà sapor misto, e forma.

Le pesche, e cirege non hauran osso, passando vna giouane pianta di pesco, o ciregia, per mezo d'un piantone di salice, sciappato a basso, poi ben stretto, legato, e con creta ben serrato quel taglio poi fra un'anno taglia la piantarella appresso alla corteccia del salice, e nel salice rimarrà il pesco, o ciregia, che in esso salice farà le radici, e fruttarà senz'osso, l'istesso di visole, ò Marene proualo.

Altri fan vn buco obliquo nel salice, e per dentro gli fan passare il ramo del pesco, e cresciuto fra vn'anno fa le barbe nel salice, le quali fatte, si taglia il pesco a costo alla corteccia del salice, così resta il pesco nel sol salice, da cui ha l'humore, e produce (dicono costoro) perche, o cirege senz'osso. Fà la proua ancor tù.

Nota ben questo, che non si deue mai inestare albero di gran corpo, sù albero debole, e di picciolo corpo, come di ciregia sù la vissola: ma più tosto per lo contrario.

Innesta il pesco sù'l morone nero, o sù la vite, che verran due mesi prima del solito.

Per far venire un frutto, che sarà mezo pesco, e meza noce, piglia un ramo per uno, spaccagli, legagli

ben stretti insieme, a Primauera, con creta: ma non coprir gli occhi legando, così attaccati faran frutto misto, bisogna che la noce, e pesco sian uicini.

Inesta pomi: ma non quell'anno, che non ne fanno, perche l'innesto sarà sterile, e poco fruttarà, sopra spini, o sopra mori, & haurai frutti tutt'Estate.

Caua la midolla ad un ciregio grosso come il dito, spaccato ben giù basso, poi legane quelle due parti insieme, e farà cirege senz'osso.

Ma prima fra un par d'anni: bisogna ch'egli sia inestato in un ramo sottile di ciregia, che non habbi mai fatto frutto.

Altro bel modo di nuouo frutto al mondo.

Di Febraro piglia due piantine, uerbi gratia pruno, o moniaca, spaccale tutte due, e getta uia la metà de, lasciagli le radici, poi quelle due parti legale ben insieme, con creta, e piantale con la radice appresso l'un all'altro, e uedrai nuouo frutto al mondo.

L'istesso io ti dico d'ogn'altro frutto, come sarebbe persico, & arbicocco, moniaca, armandola, e persico, ciregia, & marena, ò uissola, pomo, pero, &c.

Ma legando quei due rami insieme non toccar l'occhio, e tronca la cima basta sia la pianta alta un palmo da terra.

Le nespole, cirege, e pesche saran buone come speciarie, e dureranno assai, se saranno inestate sù'l moron nero: ma prima sia bagnato l'inesto di buon cinamomo, e canella.

Per far che le nespole non habbino osso, e siano dol

ci

ci come mele: inestale sopra d'una rouere, & inestandole, bagna il fuscello nel mele.

Se vuoi hauere peri temporiti, due mesi più presto de gl'altri, che durino sino ad un'anno, inesta su'l pomo cotogno.

Più temporiti saranno, se gl'inesti su'l moro biãco.

Se uoi hauere noci senza guscio, piglia il suo garillo da se, che guscio, inuolto nella bambagia, ò foglie di uiti, àcciò non sia mangiato dalle formiche, et piantalo così.

L'istesso dico d'ogn'altro frutto c'hà guscio.

Se farai l'istesso su un coston di tauolo, starà uerde tutto l'anno, proualo, e riderai.

Il ciregio inestato su'l lauro non fa uermi.

Getti, ò rametti con frutti, ò fiori, non uagliono per inestare.

Il ciregio matura presto, mettendoci calcina uiua alle radici ouero adacquãdolo spesso cõ acqua tepida.

Inestando una uite nera, su un ciregio, la uite portarà vua al tempo delle cirege.

Se inestarai cedri sopra granati, ò sopra moroni, il cedro rimarrà rosso.

L'inesto di frutto, che si fa su l'olmo, ò quercia, se produrrà frutto non valerà.

Secreto bellissimo.

F*A lettere, o Croce, o un cuore, o altro segno su l'amandola, poi rimettila nel suo guscio, e pianta-*

tala, che farà frutti, con sù quel medesimo segno, di dentro.

Far vn buco nel mezo della radice del pesco, o ficcarui dentro vn cauicchio di salice, & vno di cornale, farà frutti senza osso, dicono.

S'indolciscono l'amandole amare, adacquandole d'acqua tepida, prima che fiorischino.

Se vuoi frutti muschiati, metti del muschio ne rami, canelli, e spaccatura dell'inesto.

Il guscio della noce sarà tenero, se metterai ceneri sù la sua radice.

Il pesco albero dura più inestato su'l pruno, che su'l pesco, il pruno inestato su l'amandola, fà il suo frutto come l'amandola: & inestato su la noce e s'assomigliarà la sua scorza alla noce: ma di dentro sarà però pruno. Inestare qual si voglia sorte di frutto, sù'l fico s'hauranno frutti senza fiorire.

Se qualche albero non fruttarà, o farà assai foglie, & sterleggiarà, ficcagli vn cogno nella radice, d'Inuerno, e quall'humore che si conuerteua in foglie, si conuertirà in frutto.

Haurai cirege in molti alberi buone ad ogni Santi, se l'inestarai su mori neri, ouero sù salici.

Se uoi fichi bianchi da una parte, e neri dall'altra, lega strettamente doi rami spaccati de fichi diuersi, e piantali, che haurai frutto non più uisto.

Inesta il pesco sul cotogno, quello sarà pesco cotogno.

Il mandorlo inestato su'l pesco, & al contrario fà hauer peschi, e mandorli, de quali lor scorza, e nuccilo

saran

saran buoni da mangiare.

L'orina d'huomo, e faccia di uino uecchio, fa diuenire i pomi dolci, datagli al piede.

Volendo cirege grosse, rompegli i rami nel mese di Natale, essendo tempo asciutto, si può piantare ogni sorte d'albero c'hà radice.

I rametti di fichi, si piantano a Primauera.

Modo di piantar le uiti.

PEr certo, che se'l legno della uite fusse atto a qualche fabrica, etiandio, che uile, noi non hauerémmo in tanta copia di uini, perciò la sua debolezza, rendeci noi forti, robusti, arditi, & allegri.

Perche uinum lætificat cor hominis.

Questa uite vuole aria temperata, più tosto calda, che fredda, e più tosto ariosa, che ombrosa. Vigna al nuuolo fa debol'uino. Oue sono acque amare, o salse, iui non ci uogliono uiti.

Il terreno, che pe'l gran caldo, fa grand'aperture, non è buono da uiti, perche il freddo, caldo, uento, e Sole, gli penetra sino alle radici, e le secca. Doue son pietre assai, e grosse, in superficie: iui uiti non ci uogliono, perche d'Estate pigliano troppo caldo, e d'Inuerno troppo freddo, ilche nuoce alla radice, & al fusto, con propagini della uite.

Il terreno gessoso, cretoso, rosso, non è buono per uiti.

Però la nostra uigna da S. Prospero da Castel nuono di terzi, muore, e nō è uecchia. Perche d'inuerno poca

ca acqua tien il paese, e campo troppo humido, e d'Estate è troppo secco. Dou'è stata uigna uecchia, non ui stà bene uigna nuoua, se non caui benbene quel terreno, e uecchie radici.

Il piano, colle, o monte, uolendo piantar uiti, fà i fossi che uadino sù uerso il Mezodì, e son meglio i fossi, che le buche, getta sempre il terreno del fosso uer di sopra, acciò che l'acqua campestre non coli nelli fossi doue s'han a piantar le uiti, e di sopra dalla gettata terra, siaui un largo solco, che conduca quell'acque a fossi grandi magistrali.

Ne luochi più deboli, fagli miglior fossi, per piantare uiti, lascia quel fosso fatto almeno per un'anno, acciò quel tristo terreno alquanto maturi.

Quell'anno, che fai i fossi per le uiti, pianta d'intorno a quel campo, ne fossi nuoui, la dote delle uiti, che sono alberi, salci, o canne, sarà legname per le uiti. Meglio fà la uite tolta in monte portata al piano, che dal piano al monte: così dico di tutte l'altre cose, o piante, o d'animali.

Se pianti cattiua razza di uiti, quando crederai uendemiare, ti conuerrà cauar la uigna, con spesa, danno, e vergogna.

Se vuoi piantare vna uigna, a Mezodì, piglia le piante in un'altra uigna, a Mezodì, e se vuoi piantarla uerso sera, piglia le piante in uigna sin uerso la sera. Le piante ne filagni, le torrai da quel filagno, o parte del filagno, che risguarda uerso Nona, o Mezodì.

Al Settembre apposta le piante da uiti, c'habbino vua assai, e di buona sorte, segna quella uite con un salce, legato alla trezza, o il contadino ti saprà dire qual sien le buone.

Non torre pianta appresso della gamba della uite, de quelle lunghe, lunghe, che han i modi lontani, perche anco non han fatto frutto, così non uogliono.

Ne anco quei bei capi, che son alla cima della treccia, che si chiamano saette, perche non uagliono.

Piglia dunque per far buone piante da uiti quei capi di mezo dal cerchio sino alla cima, lasciando come t'hò detto quei della cima, e dal gabbiolo in giù; perche questi di mezo han più occhi, & han fatto frutto. E non siano le piante tolte da uiti nouelle, perche son deboli, ne da troppo uecchie.

Il Magliuolo sia lungo almeno tre palmi, se ha spesse le gemme, ouero occhi: ma se l'ha rari, sia più longo un poco.

Pianta le bianche da se, le nere da se, gentili da se, & le grosse da se; perche tante sorti d'uue non maturano mai tutte ad un tempo.

Onde meglio, e più presto si uendemiano, facendo i uini appartadi, senza altro fastidio di far quelle tra scelte.

Ne campi morbidi, piantani uiti gentili: ma in magri, uue grosse, quanto meno ponta il terreno, tanto più appresso pianterai uiti, e quanto più, tanto più lontane.

Altri piantano uue diuerse nella medema uigna,

acciò

acciò qualch'una appiglia, e facci che tempo si vuole.

Coglie le piante de uiti, nel crescere della Luna, e dopò Mezodì, auertisci, che non potendole piantare subito, metterle all'humido ben coperte, acciò non patiscano.

Son buon corre le piante di Ottobre, cadute quasi le foglie, perche il lor calor naturale ancora è fresco ne rami: ma sopragiunto il freddo, i rami del suo natural calore restano priui, qual pe'l gran freddo a sue radici si ritira, e nascondesi sotto terra, si che le piante in tal freddo malageuolmente appigliano.

Ouero cerca le piante, e tagliale di Marzo, che il calor, & humore è ritornato dalla sua radice, e rami. Sia tolta la pianta in paese simile a quello in cui si vuole piantare, perche se da grosso terreno pigli piante, per piantarle in terreno magro, questo non stà bene. Ma la pianta magra in grasso, questo sì. Piantale però secondo l'uso del paese: ma mettene almeno cinque per fossa, acciò se ne muoiono due, o tre ne rimangono almeno due, io sempre ne metto almeno sei per fossa.

Se uuoi aspettare di piantare a Primauera, fà che d'Inuerno le piante sian tutte molto ben coperte di terra. Se uuoi piantar in piano, haurai uino assai: ma alla collina non tanto. ma migliore.

Piantando sia buon tempo, e terreno asciutto, pianta in piedi quando è curta, o colcata, come è di usanza, non recalzar tutto ad un tratto, perche quell'altra terra maturarà meglio, recalza con sarmenti,

terreno

terreno buono, & asciutto, quei ricci di castagne son buoni nella buca, che sospendono il terreno, poi marciscono, e s'el terreno fusse debole, metteui vn poco di lettame grosso, misto col terreno, acciò non affuochi la pianta, e se fusse troppo grasso, meschiaui rena, o magro terreno, rosso, o cretoso.

Vsano molti mettere 3. o 4. sassa nelle radici delle viti, nella fossa, per cui le radici si ficcaranno.

Se pianterai diritto, non ci sarà tanto pericolo, che si taglino zappandole, e vangandole, la prima volta non ricalzare la vite così alta. A Primauera mi pare ottima stagione per piantare viti, in ogni luoco, o piano, o colle, o monte. Piantate, zappale, & nettale a tempo più gioua la zappa alla vitarella, che'l lettame. La pulla di grano, o di lino è ottima cosa per dar alla radice delle viti nouelle, e vecchie ancora. L'Opij alle viti non mai quadrano, perche quella radice, e foglie, dan noia alle viti, e dica chi vuole. Piantar le barbate viti, non mi dispiace, massime in luochi asciutti, e secchi.

Il primo anno bisogna zappare le viti nuoue, almeno due, o tre volte: ma da Maggio sino ad Agosto stiano ben recalzate. Poi la sequente Primauera, scalzale, nettale, e mondale da tante barbette di soprauia, il 2. anno mettegli doi paletti, il terzo zappandole gli vuol senno, che tu non le ferisse con la zappa, guardale da buoi, vacche, pecore, e capre, come dalla gran tempesta, perche non solo col dente l'offende: ma col piede, e col fiato loro velenoso.

Riparo molto vtile, per le dette viti.

VI è questo riparo, per queste bestie, spruzargli le foglie al Maggio, con acqua doue sia stato a molle pelle di bue, e vacca, o altre pelli, odore alle bestie odiosissimo.

Bagninsi due volte l'anno, e si conserueranno, quasi ti replico, ch'è bene piantar viti in buone buche: ma meglio in luochi, larghi, e fondi fossi.

La pianta si deue tagliar à Luna vecchia: ma piantarla a Luna nuoua.

Le buche d'ogni sorte di piante vogliono esser fatte a modo di forno, cioè, strette di sopra, e larghe nel fondo, perche stando così il freddo d'Inuerno non gli darà tanta noia alla radice; ne il caldo di Estate; ne le acque ripide lauaranno la terra d'intorno alla pianta.

La buona buca non vuol manco di tre piedi per ogni verso, anzi più, a fine che meglio sparga le radici.

In vn campo lungo non gli far più piante, perche solo il primo è buono: purche habbi fatto vua; perche i capi giouani, che non han fatto vua, & hà li occhi rari, non vagliono, per far buone piante, solo quei capi della trezza, che son nel mezo d'esso sono buoni, come dissi, credo, che meglio sia piantar viti, con radici, che senza, perche vengono più presto, fan più presto vino, lo fan migliore, e giuocasi più sul sicuro.

Vogliono

Vogliono alcuni sia meglio la vigna hauer diuerse sorti d'vue: perche se vna falla l'altre nò.

Buona pianta sempre ti farà buon vino, e cattiua, cattiuo.

Mancandoti vna gamba di vite in vn filagno, se ti vien commodo, metteui vna prouana, così fra due anni ti farà assai vua, come nutrice, da proprie radici, dalla propria madre.

Dilettati che le tue piante habbino li occhi spessi, da cui nascono i pampani, e da questi viene il vino.

Non zappar la vite fiorita: ma prima, o quando haurai l'agresto.

La vite ferita, e come l'huomo ferito, che non può lauorare: però conuiene medicare: siano adunque auertiti i zappatori.

Il lettame è buono per viti nouelline, vn'anno sì, e l'altro nò: ma alle volte nuoce al uino, abenche gioui alla radice.

Sia il lettame non sù la propria radice, perche abbruscia: ma prima terra, poi lettame.

E se gli dia in tempo freddo, ouero orina uecchia.

Ou'è gran freddo, è bene lettamare le uiti.

Al principio di Maggio si deuono spampinare le uiti, a questo modo quei pochi capi restanti, uerran più belli, con mani si fà questo seruitio, non con ferro.

Al Settembre poi si sfogliano: ma non à fatto, pe'l troppo Sole, che offende l'vua troppo ignuda.

A primauera scalza la uite, nettala nella gamba,

ba, poi a mezo Maggio recalcela, per lo gran caldo, che non le dia danno.

Dirizza sù i capi che serpono, acciò arando non si guastino, e uenghino belle per l'anno seguente.

Si dice per prouerbio, che quando è abbondanza di grano, è anco abbondanza di uino, e d'ogn'altra frutta di uilla, perche ogni cosa segue il frumento.

Del cominciare a tagliar le uiti nouelle, non puoi hauer ferma regola, perche secondo i paesi così si fà così farai anco tu.

E questo ti sarà una regola infallibile. Di due, o tre anni piacemi uederle con frasconcelli, sopra cui si ui rampicano, e meglio iui sopra ui si conseruano, in men pericolo d'esser mangiate da animali.

Del potare viti.

POtansi le uiti in due tempi, o finita la uendemia, maturi, che sono i capi, o a Primauera, o in piano, o collina, finita la uendemia, e maturi i nuoui capi (son maturi quando che non han sù più foglie) all'hora si può potare alla collina, perche quelle uiti non lagrimano, fan più uino, e migliore: ma non si potino in tempo di gran uenti, ne quando gela, ne quando neuica, o pioue, potasi a Luna crescente, cioè, nuoua.

Al piano, piacemi potare a Primauera, per gran freddi, che regnano, quali ritrouando le uiti potate e spogliate, patiscono molto. Quando le uiti lagrimano

no patiscono assai, pota prima che le viti gettino fuori: altrimenti la pota sarebbe vna vendemia; perche gli occhi, o gemme cascarebbono, oue sta dentro il vino, e senz'occhi la vite non vede, è orba: non lauora più, e se lauora alle volte, poco però, e tardi.

La vite tienla pouera de capi, se vuoi ch'ella t'arricchisca. Lasciale quest'anno buoni stomboli; perche l'anno che viene l'haurai buoni capi.

Dicesi, chi sa impregnar vna donna, sà potar vna vite; questo non è vero; perche è più difficile potar vna vite, che impregnar vna donna, potando ci vuole molta discrettione, e consideratione. S'è magro terreno, lasciali pochi capi nel grasso più. S'anno fece assai vua, quest'anno lasciale manco capi. Se è vite giouanetta, lasciale pochi capi, alla vecchia non molti, o vn solo per rinouarla.

Il capo vecchio stroppia la vite, però sian tutti buoni, che i sproni, o stemboli sian bassi, bassi nel grembo della vite, perche sentono più humore, e rinouano meglio la vite de capi nobili.

Il villano ostinato vuol potar a suo modo, & come ignorante, pota male: ma non dubita, che come asino berrà acqua tutto l'anno, & il Signore della villa berrà ottimo vino.

Questo tangaro fa mill'ingiurie alla pouera vite, potando malamente, zappãdo fa peggio, taglia le radici, rompe i più bei capi, vanga quando son fiorite, nõ leua l'herbacci dalla radice della vite, o traditore.

o genia peßima, degna di frusta sù l'asino poi che non vuol imparar l'arte sua, con tanto danno de Patroni.

La vite nouella il prim'anno non la toccare, il secondo si può mandare vn popoco: ma nella gamba sotto terra, stia netta, & ogn'anno si mondino nella gamba; dico però nella superficie, acciò che la vite manda le sue prime radici maestre in giù, doue prenderà più humore, e non temerà (per certo) ne caldo, ne freddo, facci questo a Primauera, per buon tempo anco d'Ottobre.

Quando si riscalda l'aria là di Maggio, bisogna incalzarle, coprendo bene le radici, acciò che il prossimo veguente caldo non le tocca.

La vite potata innanzi Jnuerno, carica più legna: ma potata dopò, carica più vua.

La vite giouane, e di capi gagliardi, potala dopò l'Jnuerno: ma la debole, e vecchia, bisogneuole di ristoro, potala innanzi l'Jnuerno, acciò si possa rimettere di legnami.

In luoco freddo, potasi a Primauera: in caldo auanti l'Inuerno, in temperato, al tuo beneplacito.

E questa regola ti seruirà in piano, colle, e monte.

Jn tempo freddo, cuopri la vite secondo l'vso, al fine di Febraio scuoprila.

Jn tempo di neue, o gelo, non toccare la uite, non con mani, ne men con ferro: lasciala riposare: perche in quei tempi ella è troppo fragile.

E se pur di Febraio vuoi lauorare vn poco, poti

quando

quando il Sole è vn poco alto: ma non mai mattino per tempo.

Pota per Luna vecchia, che la vite non lagrima tanto. Ma sappi, che se fussero qualche viti morbide, è bene, che pianghino, perche si purgano di quel superfluo humore.

Chi vuole potare innanzi Inuerno, non stij troppo tardi acciò ch'i tagli delle viti s'induriſchino, prima che venga il freddo.

E chi vuol potar dopò l'Inuerno non stij a dormire, perche la vite sponterà le gemme; e nota bene, che mutar potatori forastieri alla vite, gli apporta gran danno, non hauendo loro pratica del paese, ne men delle viti.

Habbi dunque sempre l'istessi potatori, & dell'istessa uilla, s'è possibile.

Et hauendo de forestieri, quando non si può di meno, sia presente il padrone per auertirli del modo che han da tenere nella pioggia.

Auertimento molto utile, per il Padrone della uilla, circa i potatori.

AVertiſci molto bene a non torre potatore mancino; perche fa il taglio al rouerſcio: e concia la vite al contrario dell'altri.

Sia il potatore gagliardo, che cō un sol taglio tronca il ramo, hauendo sempre seco vna pennata ben arruotata, per tagliar presto ogni ramo, oltre il potarcho

tarlo piccino. Siano questi ferri taglienti, ogni mattina si aguzzino, e s'affilino ben bene; perche si fa opera migliore, e doppia; perche non tagliando bisognano doi capi: ma tagliando, basta d'vno, cosi un'opera fa per due.

Il pennato, disse il Tosco, o marazzuola, dice il Lombardo, è ferro molto atto alla potà, perche ha la cima piegata, come la cima della gran penna del gallo, con cui si taglia bene, tirando dalla radice della viti in sù.

Non si curi il potatore far presto, presto lussuriare la vite, e venire lunga; perche poi ella ne rimane debole, e sottile, con poca forza, e manco durata, perciò meglio è tenerle basse, e farle salire pianpiano.

E come è gran bene, a fanciulli dargli buon maestro, cosi sarà bene, a uite nuoua darle un pratico contadino, che sappia darle le braccia, e distribuire quei capi, secondo la debita loro conuenienza, e proportione a fine, che la uite carica, egualmente, e non carica troppo, un capo poco, o mica, l'altro:

E che i capi non restino gobbi, o torti, perche non si potrebbono poi ben coprire d'Inuerno, e si romperebbono.

Prima che'l potatore metti mano alla uite per potarla, l'essamina bene con l'occhio, & con l'intelletto, da ogni intorno, poi comincia.

E sappi, che non tutte le viti si potano ad vn medesimo tempo, perche le gentili, che butano più presto potansi più presto, e quelle che stan più tardi a

di a buttare, stiano anco più tardi ad essere potate.

Però dicono alcuni, che la uigna stà ben mista di ogni sorte di vua: perche se una falla, l'altra coglie, altri dicono che nò; perche uorrebbono (come diuerse) esser potate in diuersi tempi, e si potano indifferentemente, hora pensanci un poco.

Sappi il potatore, se questa uite anno fruttò, o nò; perche a questo modo saprà come reggersi, e gouernarsi, e se da questo vuole legname, o frutto, per l'anno presente, e sequente.

Se vuol legname, lieua il legname, se vuol frutto, che le lascia il legname: ma se vuol l'uno, e l'altro, sia mediocre nel potare, e discretionato, hor ui di come conuiene esser aueduto.

Auertisca dico il potatore, se la uite è giouane, o uecchia, in grasso debol terreno, che pesco portò questo anno, e che forza ella hà; perche chi troppo carica, l'Asino, casca nel fango, ben presto, però allarga, e ristringa la potatura, secōdo il suo sano giudicio.

S'è in luoco sterile, tien stretto, e curto. S'ha perduta la forma di uite, tagliala da terra; perche si rinuouarà presto.

Se la uigna è sita in loco freddo, il potatore faccia il taglio uerso Mezodì, dico nel zocco, acciò non geli, e s'è in luoco caldo, uerso tramontana, acciò l'eccessiuocaldo non gli dia danno. Se il sito sarà mediocre, tagliasi ad arbitrio, quanto più rotonda sarà la tagliatura, molto meglio sarà. Non stà bene far il taglio da quella parte, doue è uicino l'occhio; per-

che quell'acqua ch'esce, gliel caua. La vite quanto hà più occhi, allongala: ma quella c'hà l'occhi lontani potala più curta. S'è giouanetta, o vecchietta, basta pochi capi. Non si parta il potator buono dalla vite, se prima non l'ha ben netta da ogni bruttezza.

Oh, mi dirai, non s'usa tanta diligenza in quest'arte, io ti dico, che bisogna vsarla. E se tu sei pigro, tuo danno.

Io uoglio osseruare quant'è scritto in questo libro, perche ogni ragione il vuole: la natura il detta, così fecero i nostri antichi, e ciò a noi comandarono.

Horsù, sia la vite ben legnamata, con grossi pali, & diritti di castagna, durano assai, e di rouere, poco il salice; e manco l'albera.

L'abbondanza di legname, porta abbondanza d'vua bona, netta, sana, ariosa, ben matura, o che fa buon uino. Legando su'l nuouo capo, non si stringa molto per non offendere il capo.

Su'l vecchio stringe al tuo piacere, e legasi la uite al palo, prima che sponta, o quando u'è sù il duro agresto che legando, non può patire.

Si spampina uiti in luoco ombroso: ma in luoco caldo nò, perche il Sole offende troppo l'vua.

Di Maggio, si spampina la vite, leuando quei capi superflui, nella gamba, così aspettane la buona vendemia.

Delle

Delle uiti tirate sopra gli alberi.

IN questo modo conuien che'l sito sia temperato, terreno dolce, humido, grasso, o in riuiera de mari, o lachi, e che non ui regnino gran uenti.

Non sono al proposito quei alberi che hanno molt'ombra troppo foglie, e troppo radici, perche tali troppo nuocono alla uite.

Il salice è assai commodo, la Pioppa, come si usa nel Regno di Napoli, Frassini, Ceri, Olmi, Moroni, Marasche, e l'Opio.

Alberi da frutti non mi quadrano; perche a Primauera potando si guastano i fiori dell'albero, e sia a Luna crescente.

Sia alto albero, da sei braccia almeno di asta. Habbi nella gamba solum da cinque, o sei ramoni, alti da quattro braccia, tronchi, e non più alti, sopra di cui ui si pongono le belle treccie d'intorno intorno, pendolone, sino appresso terra.

Tutti l'altri rami dell'albero si leuano, acciò non faccino tropp'ombra, e che non impedischino al potare, ne al uendemiare.

L'alberi nel Regno di Napoli son alti da 4. piedi, fan uini assai, uista la più soaue del mondo, rimirando quell'alberi si ornati d'vua in quelle gran treccie pendenti.

Non è merauiglia se il gran conuento nostro del Carmine di Napoli, oue io fui due uolte Priore, e

Commissario Generale, colga su'l suo passano trecento botte di uino.

Queste uiti, alcune si piantano prima, che l'alberi: altre nel tempo che si piantano l'alberi, & alcune dopò: secondo che l'albero uien presto, e tardi.

Bisogna che l'albero habbi un poco di forza, prima, che si gli metta sù la uite; perche se fusse debole, la uite tosto l'assuocarebbe.

E sia la uite barbuta, e lunga d'asta: ma non sia albero troppo uecchio, o gagliardo, perche assuocarebbe la uite, basta bene, che l'albero sempre habbi un popoco più della uite.

Sia la buca appresso dell'albero un braccio, di sei mesi auanti fatta. Doue regna gran Sole, mettasi la uite uerso Tramontana, perche l'albero la dispenderà dalla sferza del Sole: E se il paese sarà freddo, pianta la uite di sopra a Mezodì.

E se la regione è temperata, pianta oue a te piace, queste uiti per hauer a far gran radici, habbino gran fossa, douendo salire sopra di grand'albero, e siano coltiuate al solito delle uiti senz'alberi.

In campi seminati siano piantate lontane l'una dall'altra 50. piedi, acciò che il Sole tocchi per tutto, si il terreno, come i seminati: ma doue non si semina, basta 25. distanti per ogni uerso. Là nel Regno ogni uendemiatore ha la sua bella scala alta da 25. braccia almeno, larga da quattr'oncie, e da se la gouerna a suo modo, e con agilità, e così facilmente salgono sopra quell'alti alberi, e uendemiano bene.

Del

Del uiuaro delle uiti.

E Dibisogno, che nella tua uilla u'habbi anco un uiuaro di bella, e trascelta sorte di piante de uiti, per piantare nuoue uigne, o filagni, per rimettere, doue mancaranno, per cambiare in altre piante, e per uendere a chi n'haurà dibisogno. Quest'è mezo per mantenere le uigne, e fili compiti; perche tosto con la radice attaccaranno.

Ritruoua dunque in tua uilla, un luoco atto a ciò ne caldo, ne freddo, ne soggetto ad animali, poi ritruoua magliuoli, cioè, belle piante di buona, e fruttifera sorte, del mese d'Ottobre, al fine, che capi siano maturi, che habbino ancora quelle quattro foglie sù la cima. De uiti non nouelle, ne uecchie: ma di prospera età, e forze, siano (come già ti dißi) de quei capi nel mezo della trezza, c'ha occhi assai; non siano di uiti ombrose: ma nati uerso il Sole a Nona, o a Mezodì. Subito; subito tagliate dalla trezza, portale al seminario, o uiuaro, e piantale a modo di porri: ma lontane l'una dall'altra un palmo, e lontano un braccio l'un filo dall'altro, cuoprile sotto terra un braccio, prima con minuta terra: mettendoui per dentro qualche frasconi, come si fa a ribbioni, a cui si poßino appoggiare cosi ben piantate, radele sopra la terra quattro dita, e non più per poterle nettare o zappare, e bene sarebbe infrasconarle, si che l'una non impedisse l'altra.

In maniera, che quãdo le leuarai per ripiãtarle ha uendo

uendo loro due anni, ſaran più belle, che le piantate sbarbate de quattr'anni.

In una pertica di terra, uì ſtaranno da 300. uiti, che ti ualeranno da tre ſoldi l'una, entrata buona, con poca ſpeſa.

Del modo d'ineſtar le viti.

A Primauera s'ineſtano le uiti, in tempo ameno, quando la uite ſuda, e lagrima.

Sia di Marzo ne paeſi caldi: ma ne freddi ſia d'Aprile, a Luna creſcente, doppo Mezodì.

Auertiſci, che ſarà bene troncare la uite, c'hai da ineſtare un palmo ſopra terra, tre dì innanzi, che l'ineſti, acciò che quel ſuo tanto humore, & acqua eſca fuori, poi uolendola ineſtare, la ritagliarai un poco più giù a baſſo, acciò facci un bel'ineſto ſù'l taglio freſco.

S'ineſta la domeſtica sù la domeſtica, e la domeſtica sù la ſaluatica: ſia il tronco groſſo, bello, fermo, ſano, humoroſo, e non troppo uecchio, tagliandolo al par della terra.

Spaccalo con doi fuſcelli, l'uno di quà, l'altro di là, & habbino più occhi: commodando, come s'è detto de pomi, o peri, poi cuopri d'intorno, che a pena appaia l'ineſto, coſi appigliarà preſto, è queſto modo a feſſolo.

Altro modo. Trõca la uite al pari della terra, con bel taglio tondo, e nel mezo fagli un buco ben netto

fondo

fondo tre dita: poi metteui dentro il tagliuolo ben rotondo, di bella ſorte, con almeno tre occhi, e con un martellino, fallo ben entrare, poi con creta ſtroppiccia bene d'intorno al nuouo taglio: Ma perche tanto abonda l'acqua da quel buco: fa quattro, o ſei punte di coltello d'intorno a quel poco tronco, poco di ſotto dal taglio; perche quell'acqua uſcirà da quelle punture, non dando tanta noia al buco del taglio.

La uite s'ineſta sù gl'alberi, che fioriſcono per tempo, dico a tagliuolo, o feſſolo, ch'è il medeſimo di cornetto: ſul ciregio, e farà vua al tempo delle ciregie.

Farà vua ſenza granelli, leuando la midolla dal tronco della ciregia, tagliato da terra, che ue ne reſta un ſol palmo: ſpaccato che ſarà, e ben leuata la midolla, poi meſſaui dentro la uite, ben legata con creta, e coperta, uedrai di bello.

Per far, che una ſol gamba d'vua farà grappi bianchi, e grappi neri.

Piglia doi capi barbati, di due ſorti d'uue, bianca, e nera, ſiano piantati appreſſo in una ſol buca, ſchiappali tutti due per mezo: non leuando la medolla, getta uia la mettade, poi quei due mezi rami, che reſtano attaccati alla radice con la ſua midolla, congiungeli bene, non toccandogli gli occhi, turando bene quelle fiſſure con creta, o boazza, coſi preſto uedrai coſa gratiſſima, che ſaran grappi d'uua bianca, e grappi d'uua nera, sù un'iſteſſo capo, o treccia.

Altro modo. Con la triuella Gallica, che fà il buco netto: ma prima fa il buco cõ la triuella noſtrana, poi ficcaui

ficcaui dentro l'inesto, accommodato bene, con creta al solito, e la tiruella Gallica, come il nostro tassello per saggiar vn'intera formaggia.

Rimedii per molte infirmità delle viti.

M*Olte infirmità pate la vite, apparenti, & occulte. Occulta, com'è produrre vue assai, & non poterla maturare, e simili, e questa curasi con piscio d'huomo, con acqua insieme, gettati sopra la propria radice. S'hà del secco, ò verminoso, ò formicoso, taglia via tutto'l cattiuo, sino al viuo, poi piglia acqua di sambuco, foglie, e creta, e fattone impiastro, mette su'l taglio, e guarirà. Se lagrima troppo, dagli vn taglio nella radice più grossa, che le sarà come vna fontanella, e cessarà.*

Ouero sotterrala, cosi di nuouo si propaginarà, ò tagliala sino sotto terra quattro dita, cosi ti mandarà fuori nuoue propagini. Se fà troppo sarmenti, potala tardi, stia scalza tutt'Inuerno, mettegli ceneri su la radice, ò rena, che formiconi, e la troppo morbidezza non le darà noia. Se dubiti di gelo, al Nouembre coprila con pagliucci, e terra. Se auanti l'Inuerno le potarai vn poco per tempo, non temeran tanto il freddo.

Se le magnacozze ti mangiano le viti, bruchi, ouero come tu li chiami, sirigodi, abbruscia nella vigna, cera, e zolfo, fà che la vigna stia netta da tanti herbacci, per cui si generano, vngi il potarino (potando)

tando) con olio, in cui sia pisto dentro aglio, hauendone nella vigna sempre che si pota, vn vasetto, vngendo più volte il taglio della pennata, ò potarino. E se formiconi rodono il legno, leua quel guesto col potarino, poi metteui sù sterco di bue.

Prima che s'ari la piana, alza sù quei capi delle uiti nouelle, ò rustico indiscretionato, acciò che buoi non il calpestino, ò rompino, ò stroppiano, e se qualche capo resta stroppiato, medicalo con sterco di pecora, ò di bue, ò uitello. La neue su le uiti, le abbruscia, però subito neuicato, scuotela giù, perche se gli gelasse su, seccarebbono facilmente, e quanto tal uite sarà in luoco grasso, & humido, tanto più temerà.

Vigna che a tutti i uenti è scoperta, è in molto pericolo, come da quelli tanto dominata, sta bene la uigna al mattino, Nona, ò mezo giorno: ma che sia da qualche alto monte, e diffesa da Tramontana, & nessun'hora. I maritimi siti confarsi con le uigne, caldi, e sani. E se uoi saper che sapore hauerà uino, che uoi piantare in uigna nuoua, caua iui terra sotto un braccio, gettala in un secchio d'acqua buona, et netta, poi riuolgi bene quella terra, per quell'aqua poi lasciala ben passare, sino che sia chiara, poi gustala, cosi quel sapore, ò odore c'haurà quell'acqua cosi haurà il uino, che indi nascerà. E se hauesse cattiuo sapore, o odore, come di tanfo, zolfo, &c. non gli piantar tal uigna, ò uiti, perche quel sito, per natura è infermo d'insanabile infermità.

Quando la piãta hà gettato fuori, ò la piãtare, e

trop po

troppo tardi, e ti metti a pericolo, perche quei primi fiori si guastano, e corrompono, e fà danno, però per non metterti a questo rischio, piantala, prima che spunta, e fuggirai il pericolo di questa infirmità, spesa, e danno, la uite uorrebbe stare da se sola, perciò ti dico, che ogni sorte di semenza, danneggia la uite. In tempo di nebbia, è bene abbrusciare qualche pagliumi per le uiti, quel fumo la sgombrarà.

La uigna, che facilmente brina, potata tardi, perche più tardi s'infiorirà: in tanto il sole scaldarà, & il pericolo cederà. Brinata, ò tempestata la uite, se è a buon'hora, taglia subito le treccie, acciò che dalla gamba a basso la uite s'apparecchia con capi belli, per l'anno prossimo uegnente.

Se la uiticciuola è quasi rotta, congiungila gentilmente, legala ben stretta, con sterco di bue, dagli lettame dal piede, zappala bene, che questa è la sua rustical ricetta, non toccandola punto, sino ch'ella habbi ripreso le prestine forze.

E se l'uua marcisse, mettegli su la radice rena, o ceneraccio, e se muore, morrai anco tu: perche omnia orta, occidunt.

Modo per ingrassar le viti.

S'Ingrassano le uiti, con lettame uecchio, con guscie dell'uua, e de noci fresche, bulla di lino, e di frumento, segatura di alberi, ceneri de fornace, poluere di strada, terraccio di fosso, grassa di cloache, calci

naccio

naccio minuto misto con uecchio lettame, sterco di pollami, tagliature de sarti, de pelliciari, de calzolari, e sterco colombino: tutto questo meglio sarebbe per uiti nouelle; Perche le uiti uecchie s'ingrassano bene con la zappa, e uanga: perche senza quello, e con questo fan miglior uino; e più si mantengono. Si che il lettame gioua da una parte; & dall'altra nuoce.

Diasegli il detto lontano un palmo dalla radice, acciò con suo molto calore, non l'offenda.

Nota quest'altro, che la uite in grasso terreno, non hà bisogno di lettame, che farebbe poi marcire l'uua, & anco sino il uino nelle botte.

Ma questo lettame si potrà ben dare a magri terreni, freddi, fiacchi, e deboli: mà uuol letame uecchio; perche il nuouo produce troppo herbaccio, e questo faccisi in tempo freddo, e d'Inuerno.

Tempo di vendemiare.

IL tempo opportuno della uendemia, uiene secondo la uarietà de stagioni, siti, Prouincie, e Regioni, hor tardi, hor temporito, come portano le stagioni, de tempi hor più freddi, hor più caldi, hor più humidi, hor più secchi.

In maniera che io, per me, non ci ueggo un proprio tempo prefisso, e determinato di uendemia, se non questo, che all'hora è il proprio tempo determinato di uendemiare, quando che l'uue son belle, tonde, fatte

fatte dolci, e mature.

Dicendoti anco, che non è facil cosa il conoscere bene, se l'uua è propriamente matura, da uendemiare, & ogni sciocco non hà questo fermo giudicio: per la cui incertezza, e difficoltà molti inesperti fanno i suoi uini aspri, altri deboli, ò magri hauendo loro uendemiato fuori di tempo. Dunque uolendo far buon uino, uendemia quando l'uua è matura: ma che non sia anco troppo matura, perche ogni estremo, è uitioso, ne sia mal matura.

Hor sappi, che a questo modo si conosce se l'uua è matura per uendemiare bene, & a tempo, prima con la pratica, in uederla, s'ella è tosta, rossa, e chiara, nel gusto dolce, piaceuole, & amabile, nel tatto chizzandola, sarà uiscosa, e ti si attaccarà alle mani, come se fusse mele, e che non habbi punto dell'acerbo, ouero premendo il grano, n'esce quel granello, ò uinacciuolo, senza mica di polpa dell'uua: ma uscirà netto, netto, & ignudo: ma uscendo con polpa, dirai indubitatamente, che per anco l'uua non è matura.

Quando uedi l'uua che incomincia ad impassire, allhora è matura. Quando il grappolo è molto spesso, cauane un sol grano, stãdo il grappolo su la uite, e passato due giorni, riuede quel grappolo, & il luoco di onde ne cauasti quel grano: se quel luoco s'è ristretto, adunque l'uua è accresciuta, dunque non è matura.

Ma se stà nella prima distanza, l'uua è matura, e per consequente allhora è il proprio tempo di uendemiare.

S'è

S'è poßibile uendemia a Luna uecchia, perche il uino è più potente, e meglio si conserua: uero è che uendemiando a Luna nuoua, riesce più uino: ma non si mantiene cosi bene.

E uendemiando sia bel tempo, l'vua asciutta, che non habbi manco rugiada, non si vendemia, sino, che non s'è fatto colatione, in tanto l'vua asciuga, perche essendo bagnata, il uino non si manterrà in lungo.

Se l'vua per qualche pioggia sarà bagnata, prima che la pisti, lascia colar fuori quel poco, che è nel fondo del uaso, o nauazza.

L'vua infuocata ti farà il uino infuocato, perciò la sciala un poco raffreddare.

Vsa ogni diligenza separare l'vua agresta, la nebbiata, tempestata, mangiata da cani, e la meza marcia, dalla bella, e buona, lauando bene le foglie, paglie, & ogni sporchezzo da corbelli, e uasa.

Fà la tua scelta dell'vue: con molta cura, e diligenza, la bianca sarà matura quando tirarà al giallo, appartala dalle nere, le grosse dalle minute, le gentili dalle rozze, e le saporite dalle dißipide, l'ombrose dall'ariose.

Siano tutte queste uendemie appartate, & i uini ancora: accompagnatoui un poco di patienza, che al certo in questo modo haurai beuande da Prencipe.

Colui; che uendemia, habbi sempre il suo coltello in mano: perche uendemiando sẽza coltello, si dà molto danno, rompendo molti belli capi, rompẽdo il grappolo d'vua, e facendo cadere molte grana per terra,

Z che

Dunque dirò sol queste quattro parole, in tal soggetta presente materia, che mature, che saran l'vue, vendemiale nel modo predetto, e metti le vue vendemiate nell'istessa vigna, ò stagni, il monte, fatto in bel quadrato, all'aria, per terra, ò sopra d'vn popoco di paglia, acciò non si brutta tanto, oue stia da sei, ò otto giorni, oue se non vi pioue sù; migliora assai per virtù del Sole, e della rugiada, per cui essa vua si affina, & anco del terreno, che per sua natura cauagogni cattiuo humore da dett' vua.

Condurrai poi a casa dette vue, oue siano tine ben cerchiate, lauate, nette, asciutte, dico ben assettate, & commodate, con huomini netti de piedi, e quiui calchino l'vue benbene, perche haurai più vino chiaro finito pistare, fonda giù equalmente quelle graspe, se saran vue deboli, bolliranno presto, e presto finiranno: se saran d'vue antentiche, staran tardi à bollire, e tardi riposeranno.

La tina non venghi molto piena, perche bollendo versarebbe il vino.

Quanto debba bollire iò non lo sò; perche ne anco da Marco Varone in quà i primi scrittori l'han saputo, perche ogni villa, castello, città, o sue ville, in questo son differenti alcuni fan bollire non quattro giorni, altri sei, altri 8. altri mica: e tutti riescono buoni. Su'l Bresciano chi lo fa bollire 8. giorni, chi 12. chi 20. chi fino a 28. altri se nò 4. ò che bella verità. poiche tutti riescono buoni, vero è, chi è più grosso. chi più piccino, chi più sordo, e chi più gentile, ò pic-

cante,raccente. Si che fa ancora al solito tuo,ò secondo l'vso de vini che si fan in tua villa.

Ti dirò ben questo,che il vino bollito ha più nerbo del non bollito, e massime il nero.

E quanto più bollirà, tanto più duro,tosto,e grande diuerrà, e forsi andarà all'aceto, con coloraccio grosso d'inchiostro, senza racente: nel bere, come noiosa medicina, offuscando il fegato, che quasi stomaca ogni nobile, e gentil spirito.

Come vino da villa, da fattione,e da castigare cō la sferza di molt'acqua, ti seruirà perfettamente.

Però i Signori, volendo per loro stomachi gentili,vini a loro proportionati,vogliono vino rosso,chiaro,simile al colore di rubino, trasparente claretto,gusteuole, piccante,appetitoso, che bolla, se non da 2. ò 4. dì,e bollendo,attuffansi giù,le graspe, qualche volta, così il vino restarà più bello, e di colore ornato.

Finito di bollire,si caua più netto,che si può,reponendolo in botte sana,ben netta,dentro,e fuori,& ogni due giorni si riempa la botte,del medesimo vino, ò simile a quello,leuando dal coccone quella spiuma e graspe, o grana, così meglio si purgarà quel uino vscita la spiuma tutta, tura quel buco, con una piastra, poi poco dopò,raffreddato il vino,tura benbene la botte, che non fiati punto, aspettando il debito tempo per trauasarlo.

Il vino bianco sforzato a Roma, si trauasa sino a sei volte; qui da noi bastarà due volte almeno,e quanto meno si trauasa,resta più gagliardo, perche sù la

madre prende gran forza. Il nero basta una uolta al S.Martino, per insino al Natale, è buono trafficarlo. Se lo vuoi gentile 15. dì dopò ch'è fatto trauasalo, che ti aggradirà molto, come rospante, leuandolo giù di quella prima sporca madre, e se vuoi bere bene, e nobilmente, beui'l uino a maza botte; metti la spina a meza botte: perciò si dice: Mele di sotto, oglio di sopra, e uino di mezo; perche il uino di sopra da quel buco suanisse, e di sotto ha bruttezza, stando sù quel letto, e faccia: Si che quel di mezo dura più, e come meglio, meglio nutrisce.

E se la botte sapesse di moffa, fagli sù un beuerone, come quello del porcello, con acqua bollita, e crusca buona, fresca, e gettala nella botte, che sia ben asciutta, riuoltandola da ogni parte ben chiusa, e fra un'hora caua fuori ogni cosa, e risciaquela bene quella botte, poi come sia ben asciutta fagli un'altra simil medicina, che la botte sarà buona, senza odor cattiuo niuno, & è cosa approbatissima, dico anco di mia propria mano, & è uerissima.

Per far acquato, da città, & da uilla.

TOsto cauato il tino dalla tina, fà prouisione di buon'acqua di fiume corrente, e chiara, e se non n'hai seruiti di quella di pozzo.

Quando l'acqua sarà migliore, così l'aquato, o vuoi dirgli mischiato, sarà migliore.

Hor lascia così quelle graspe nella tina, per un dì, & una notte: e non più: perche in tanto si riscaldano

Non trauasandola, anderebbe a rischio di guastarsi, e presto.

E venendo l'Estate, s'infortirà, ti seruirà per aceto, cosa si grata in villa.

E questo acquato si fa nell'ultimo, quãdo che sono cauati i vini buoni, e le tine hanno abõdanza di graspe.

E fatti meschiati, le tine siano ben nette, e coperte in modo, che le galline dormendogli sù, nõ le sporchino; ne dẽtro, ne anco di fuori via, perche gli dãno grã de, e male odore; che col tẽpo poi, i uini ne patiscono.

Vn Torchio ci vuole, ad ogni modo fuori alla tua uilla, e sia portatile di un quadro d'assoni di sei braza per ogni uerso, cõ due uiti, che da se un'huomo farà lo graspio, cosi usano uerso Roma, che cõ un paio di buoi, con un carretto basso, uan per la città facendo i graspij, hor quà, hor là cosi doprato, lo mettra tetto, dietro di un muro, e non t'impedisce niente, et è di gran commodo, et utile, et non occorre andar a casa, et torchi di altri, tutta notte, con tanto fastidio del tuo massaro, e suoi buoi, oltre che la manco parte del uino, che n'esce è la tua, però ad ogni modo habbi un torchieto, che ne restarai molto sodisfatto.

Per far l'aceto presto, & assai buono.

O*Tima prouisione fra l'altre, è quella dell'aceto, che serue a sani, ad amalati, in uilla, in città, fino ne i gran presidij, però faccisi ad ogni modo aceto, & assai, in questo modo.*

Habbi tutte le graspe d'vna tinata di buon uino;

e sia ben vscito il vino da quella tina, a fatto a fatto, poi lascia così dette graspe per otto giorni, poi getta sù dette graspe da 6. ò 8. brente di vino, ò vecchio, ò nuouo, ò sano, ò amalato, e se hauesse anco vn poco del fortiuo, meglio sarebbe, ò sia bianco, ò nero, tutto è buono, pur che non sia marcio, anzi quanto migliore sarà il vino, tanto migliore riuscirà l'aceto.

Lascia così detto vino in quelle graspe per dieci giorni poi cáualo, e se'l vino era nero, l'aceto sarà nero: ma se volesti, che quell'aceto di vino nero fusse bianco, lascialo in dette graspe sino à 15. dì, e non più, nè meno, così senz'altro l'aceto sarà bianco.

Torchia poi quelle graspe, e quel torchiato mettilo nel detto aceto, che verrà presto ottimo aceto: ma sia misso in parte calda, ò asciutta.

E quanto più sta fatto, tanto più migliora, vuol un'anno di tempo a farsi perfetto.

Cornale, e mora mezo matura, secca, spoluerizate, & con aceto fattone pallottole, secche al Sole, gettate poi in vino caldo, tosto diuerrà buono aceto.

Graspe grosse, secche al Sole, per doi giorni, poi spruzzati con buono aceto, lasciali così tre giorni in vn vaso, poi metteui sopra vino, che presto sarà ottimo aceto.

Piglia vn mucchio di pere saluatiche, quasi mature, stiano insieme 10. dì, poi mettele in vn vaso piè d'acqua, coprilo, che fra vn mese haurai buon'aceto.

Se'l vuoi rosato, mettegli dentro delle rose nell'aceto, e lascia il fiasco al Sole, che sarà presto rosato.

Metti

Metti nel vino radice di Pyretro, che tosto hauerai buono aceto.

Herba acetosa pista nel uino, presto è forte.

Le radici uecchie di gramegna, ò foglie di pero saluatico piste le ghiande abbrusciate, ciserchia cotta, le pietre calde, ciascuno da per se, gettato nell'aceto, lo fa forte.

Stia il botticello dall'aceto sempre in luoco caldo, e nell'aceto ui sia ben dentro un poco di sale.

Poluere di grana, che si tingono i panni fini, gettata nell'aceto in uaso di uetro ben coperto, uien perfetto, con nobil'odore, un'oncia per fiasco basta: ma mez'oncia di zenzero per fiasco, gli dice molto bene, per quell'odore si piaceuole.

I fior di Sambuco misso nell'aceto, anch'egli gli dà buon'odore: ma quando u'è stato da otto giorni dentro, cauasi poi fuori.

Per far l'agresto.

DI molto commodo, è & nobile compimento, in città o uilla, hauere un poco d'agresto, condimento tanto al gusto piaceuole, massime in tempi caldi, mancando i merangoli, questo suco, e mangiar più diletteuole dell'aceto, e si mantiene un'anno, e più fatto cosi.

Piglia agresto fatto: ma non nero, ne nizzo: pestalo nel mortaio, poco per uolta, poi chiarito in uaso grãde, mettilo ne fiaschi di uetro, o in uasi di legno al Sole, tienli ripieni, si scemano bollendo, metteui in poco di sale c'hà virtù conseruatiua, massime essendo

Fa il boſco di piante, ò la ſelua: ma ſian belle piante, nette d'aſta ſuelte, e ſane, con belle radici, e buone buche, al Maggio falle zappare, con tutto'l terreno del boſco, acciò quei herbacci non leuino l'humore alla terra, ne s'inuiluppino d'intorno alle piantarelle, coſi la pioggia cadente ritrouando il moſſo terreno, più facilmente diſcende alle radici.

Sappi del certo, che il boſco, ò ſelua, quanto meglio è coltiuato, creſce al doppio, e non coltiuato pe'l più muoiono le piante; però non biſogna mancare lauorarlo bene, e tanto più, perche queſt'opera non dura molto: ma ſino à quattr'anni facciſi queſto lauoro, non per gran caldi, ne gran freddi, coſi la pianta dominando l'herbe non hà più biſogno di zappa, ne di vanga: ma con la ſua ombra fa morire l'herbe, che le ſon ſotto, e d'intorno. Non ti ſcordar mai queſto: biſogna ſempre traſportare le piante dal luoco magro, al graſſo, dal colle al piano, e dal monte alla collina altrimenti poco bene farai, e piantato il boſco, e ſelua, ſino a tre anni, non ſi gli tocchi vn ramo, ne con mano, ne meno con ferro. Ma il terzo anno ſi potranno rimondare da qualche rami inutili nel tronco, e ſconcertati nella gabbetta, e queſto faraßi verſo il Marzo, paſſati quei gran freddi: ma paſſato mezo Aprile, non ſi tocchino più.

Altri ſeminano i boſchi, in culto terreno, come ſi fan le faue, e zappandolo.

Altri lauorato il terreno in porchette, piantano il boſco con ſeme di ghiande: come ſi fan le cauline,

ò agli,

ò agli, però più largo, e lo zappano come l'agli.

Ma gl'olmi si seminano per uiuaro in grasso terre no, e spessi, e presto vengono, poi si leuano, per trapiantarli: in tanto però bisogna nettare il terreno, il far de boschi, si dice non per la montagna, doue da natura son ben fatti: ma per lo piano, c'hà tanto bisogno di legna, minuta, grossa, fronde, e frutti.

Dell'vtilità del bosco in Villa.

IL bosco contigouo alla tua villa, sia di sotto verso niun hora, così ti diffende da molti empituosi venti, indi n'hai piaceuole verdura, canti d'vccelli, che non solo à Primauera: ma tutto l'anno, giorno, e notte ti fanno vdire varie, e nuoue canzoni, che non solo nell'vdire ti ricreano: ma anco nel vedere, come sono colombi, fauacci, grabieri, gaze bianche, & nere, con si bella longa coda, fadabbio, barbagianni, e cert'altre sorti fantastichi, di molto diletto, à chi gli mira bene, oltre che ò con reti, ò lacci, ò gabbie ne prendi qualche vno, ò con cani.

In tempo de gran caldi poi iui ti ritiri a quelle si fresche ombre; remote da ogni strepito del mondo, sedendo nell'intatte, e fresc'herbette, solo soletto, pẽsando a fatti tuoi, studiando, ò dicendo qualch'Orationi, ò Corone, poi dalle sonore musiche di vccellini, prouocato, te ne dormi vn quietissimo sonno, quì componi qualche opera volgare, ò latina, rima, ò prosa, ò sciolto, & in quel si profondo silentio diuieni, per tal Studij ottimo Filosofo, Historico, Poeta, ò Teologo. Oh sia benedetto il bosco, e la mano, che lo piantò.

Da

Da quest bosco ne caui herbe, e foglie di alberi per ogni sorte di bestiami tuoi, e da meza Estate, quando è arsa la campagna, e pascoli, il bosco, e selua è verde, & herboso, oltre la tanta frutta, che iui nasce, di castagne, ghiande, peri, pomi, noci, nocciuole, et di ogni sorte di legna, che fan bisogno al mondo.

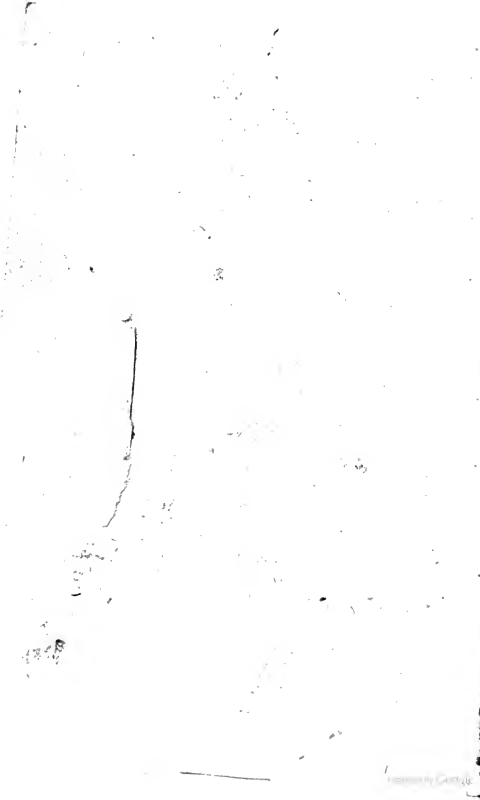
Si che tenendo conto del bosco, al certo ti renderà le spese, fatte in quello, à cento per vno, e più dico in infinito dell'altre terre da biaue, con sue viti; perche al bosco, ò selua, fatti in quattro anni, non vi entra mai più spesa niuna, ne seme, ne zappa, ne vanga, ne arato, e dura il bosco in perpetuo, à benche la selua, non tanto: cosa che non fa il campo seminato, filagni, e vigna, che vogliono continoua, perpetua coltura, e spesa. Habbi dunque, s'è possibile, vn bosco nella tua villa, ò vna selua, che ne sentirai gran bene.

Del Cannetto.

ASsai gioua alla villa, che non hà abbondanza di legna, come priua di bosco, di selua, e che le altri alberi non attaccano molto uolontieri, hauer uno bello, e buono cannetto, questo vuol essere in assai buono terreno, dolce più presto che forte, ò in ripe de fiumi, ò fossi, netto, bē lauorato, ī loco basso, e humido.

Al Febraro si pianta in terra ben vangata, mettendo giù le sue radici, nelle fossette, lontane un piede l'una dall'altra.

Prende tosto la canna: ma guardisi dalle bestie; perche la canna non è ne legno, ne berba: ma tenerina par più tosto herba, perciò auertisci, che da

bestia

2

RIMEDII DI GIVSEPPE FALCONE PIACENTINO,

Doue s'insegna molti, & varij secreti per medicar Bue, Vacche, Cani, Caualli, & ogni altra sorte di Animali.

Nuouamente ristampati, & ricorretti.

In Treuigi, Appresso Fabritio Zanetti. M DCII.

CON LICENZA DE' SVPERIORI.

RIMEDII APPROBATISSIMI PER VARIE infirmità,

Per li Animali, nella tua Villa.

E il perfetto Medico de nostri corpi humani vien tant'honorato, premiato, e dall'amalati, per loro Idolo osseruato: Sarà bene anco debito nostro honorare, e largamente sussidiare il nostro valente Medico dell'infirmità occorrenti à nostri animali in Villa, cioè Caualli, Buoi, Porci, Capre, Pecore, Asini, Muli, & simili.

Proueggasi dunque di vn Medico buon Marescalco, acciò auenendo, (perche auengono) infirmità à tuoi bestiami, egli presto, e bene prouegga al bisogno, con sanatiui, e facili rimedij, di poca spesa, e di molto beneficio, come io quì sotto breuemente ti insegnerò, non essendo tù Medico, accioche mancando al-

le volte il proprio Medico, ch'al Marescalco tu possi in qualche modo prouedere ad alcuni mali, che alla sprouista occorrono.

Sappi dunque che fra tutti gli animali di tua villa, la pecora patisce qualche infermità; la capra alcune, il porco non molte.

— L'Asino pochissime, il Mulo qualch'vna, il Bue molte: ma il Cauallo moltissime.

Dicesi che il Cauallo del Gonella hebbe trecento sessantasei diffetti: ma io non li leggo se non da sessanta in circa, che son pur anco assai in vn'animale si fiero. Hora ti dirò vna quantità, e certe qualità.

L'Angio, (per cominciar dall'estremità del Cauallo,) è infirmità sù la punta del couale del Cauallo. Il casca pelli, è infirmità à mezo detto couale. Le Scabie, è sù'l principio del couale, appresso al culo. A meza croppa, nasce il male del pidocchio. Crostana, sù la schiena, dal mezo in dietro. Mal del dosso, dal mezo innanzi. Mal del Corno, quasi appresso alla croce. Guideresco, vn poco più in sù, verso il collo.

Lucerdo, nasce ne crini, vn palmo più in sù da Strangoglioni. Vnghiella, appresso all'occhio, di sotto vn poco. Il panno è nell'occhio. Il Capostorno, in mezo del fronte. Zamorro, raffreddamento, e verme, volatica, tutti tre questi mali sono nelle nari. Palatina, Tiro, Secco, e mal di lingua, col lampasco, tutti quattro in bocca, Barboncello, è vn male, che

gli

gli nasce nella barba. Antipetto, male, che gli nasce in mezo del petto. Rappe, sono poco di sopra dal ginocchio. Contana di sotto, ma dell'Asino nasce nella corona del piede, dinanzi. Spenocchia nella corona del piede dauanti. Inchiudatura à mezo l'vnghia del piede. Desolato, riprensione, e mal del fico, sotto il piede, dal mezo innanzi. Sedola, guarto, e serpentine, sotto il piede dinanzi, dal mezo indietro. Maccole, nel piede dinanzi di sopra dalla giuntura dinanzi. Formella, nella giuntura dinanzi, rizzuolo, nella giuntura dinanzi. Inchiodatura nel viuo del piede. Galle nella giuntura delle barbette de piedi innanzi. Incastellato, nelli calcagni dinanzi. Fistola, quasi nel calcagno di dietro. Ancro, poco più sotto la corona di dietro. Lupa è ne testicoli, à meza borsa. Anguinaglia, fuori della cossa, di sotto dalla borsa de testicoli. Corbo, è verso doue vengono le zarde. Botta di grasse, è dentro della cossa, non lontano da testicoli. Rauersi, sono nelle barbette di dietro. Gandoui son appresso le barbette di dietro, e le Reste sono poco di sopra. Ruppe, son vn poco di sotto delle zarde. Visigoni sono poco più di sopra dalle ruppe. Capelletti, son di sopra da visigoni.

Dell'infirmità de Buoi, con molti suoi rimedij.

Perche in villa sono più Buoi, che Caualli, e vi sono più necessarij, perciò dirò molte sue infermità, con suoi proportionati rimedij.

Al Corno vscito affatto.

Piglia sei oncie di trementina, & vna di gomma Arabica, e bolle ogni cosa insieme: poi piglia il corno rotto, e mettegli dentro di detto vnguento, e mettilo al suo luoco, per dieci giorni, e vi sia ben legato, che mente il tocca, dopò lieua quelle pezze, e metteui stoppa, con chiaro d'ouo, e di sopra via bolarmino, per tre giorni, poi lieua via quella stoppa, mettendoui d'intorno saluia spoluerizata, e guarirà.

Alla Coppa enfiata.

Piglia radici d'Innola, ben cotte, poi pistale con grasso di Porco, seuo di Castrato, Mele crudo. Incenso pisto, con cera nuoua, e di questo fanne vnguento, vngi la coppa, mattina, mezo dì, e sera, e guarirà.

Per far la coppa dura, come vn sasso.

P*Iglia butiro, oglio buono, lardo di porco, e cera nuoua d'vgual peso, fallo deleguar bene insieme, poi di quelle vnto, vngi spesso, che non starà per questo di lauorare, e lauorando, guarirà.*

A far nascere il pelo su la coppa.

A*Bruscia il giogo. Ouero sei oncie di mele, quattr'oncie di mastici pisto, bolle tut'insieme, vngi bene, e vedrai presto, coppa pelosa.*

A Càllo enfiato.

P*Rima dagli fuoco, come sà il Marescalco, poi metteui dentro pan porcino: ma è meglio la radice d'ortica, ouero bolle Medico in vino, & tepido, faglielo bere, ò gettagli giù per la golla. Salassalo iui, ou'è enfiato, e guarirà.*

Al male della testa del Bue.

Q*Vesto male, fà portare il capo basso al Bue, e lo riuolge assai volte, verso la coda: però subito salasselo nella vena della testa, poi fa bollir frumento fino che s'apra, getta via*

quell'acqua, e metteui dentro vn poco di buon vino caldo, metti questo frumento in vn sacco, nelqual sacco metteui dentro il capo del Bue, così quel fumo lo sanarà, fa così sera, e mattina.

Per l'occhio lagrimoso.

Pista tutia, con vetro, sottilmente, e soffia questo nell'occhio, con vn cannello, e guarirà.

A porri sopra le palpebre dell'occhi.

Piglia fiele, con cui bagnerai quei porri, quali bagnati si gonfiaranno, poi tagliali, e con fiele, aceto, & aloè bolliti insieme, vngerai, e guariranno.

All'occhio enfiato.

Piglia farina di frumento, mista con mele, e fanne empiastro, mettilo con vna pezza, e presto guarirà.

Quando il Bue stomacato non vuol mangiare.

Piglia oui crudi, ben sbattuti, con mele, e falli bere al Bue, ò buttale giù con vn corno, e su il suo mangiare, metteui sale. Ouero piglia marob-

bio

bio ben pisto, misto con olio, e vino, e gettalo giù per la gola del Bue, e gli verrà fame.

Alla lingua rotta di sotto.

P*Iglia vna meza oncia di Aloè, & altretanto di lume di rocca, e mel rosato, componi queste cose insieme, col cui vnto, due volte il giorno vngerai, poi lauala bene con vino buono tepido, in cui sia cotto dentro saluia, e guarirà.*

Alla bocca enfiata.

A*Pri la enfiagione con vn ferro, poi frega quell'apertura con sale, & olio, fino che esca quel marciume, poi fallo mangiar herbette tenere, ò crusca, ò fieno minuto, ò qualche foglie, secondo il tempo, così guarirà.*

Al palato enfiato.

C*On vn ferro, presto apri quella infiagione, à fine che esca quel sangue si corrotto, poi dagli mangiare Capogrillo, ò altra verdura tenera, e guarirà.*

Alli ſtrangoglioni.

PIglia vn ſetagno, vnto di ſongia, e ſetagna il Bue, tirando quel ſetagno innanzi, e indietro più, e più volte in tanto ch'eſca fuori quel veleno, poi vngi ben bene di ſongia quella ferita, poi metti dentro della piaga herba polmonera, coſi vſcirà ogni bruttezza, vngendo bene di ſongia, e guarirà.

Al mal di ſrobeſe nella gola.

SVbito taglia oue ſono i latiſini, cauando vn poco di quella brutta carnuccia, poi vſa ſungia, e ſale sù quel taglio, coſi credo che guarirà.

Per l'incordatura della verga.

PIglia herba Altea, ben lauata, & aſciutta, poi piſtala, e quel ſuco, fallo bollire ſin che calla vn terzo, poi incorpora con butiro, e di quel ſuco vngi l'incordatura due volte il giorno, laſcia ripoſare quel bue per noue giorni, in queſto modo guarirà.

Al pisciaglio enfiato.

TIenlo ben lauato, con acqua fresca poi piglia herba bianca, e vitriolo, e fanne empiastro, metteglielo sù, al certo, se Dio vorrà, egli guarirà.

Al piscia sangue.

PIglia suco di piantana, misto con mezo bicchiere d'oglio buono, vn bicchiere d'aceto forte, vn pugno di poluere di zucca saluatica, altro tanto di feccia di vino, con vn boccal di vernaccia, e gusci d'voua ben pisti; cosi distempera ogni cosa insieme, e dagli con il corno a bere. E se in 24. hore non guarisce, porta pericolo.

Vll'vnghia tagliata con ferro, pietra; ò con altro.

NEtta ben bene la ferita con la ragnetta, poi scoperto chiaramente tutto il male, sino al viuo, piglia grasso vecchio di porco, seuo di becco, ò di castrato, con lana succida, dentro di cui saran queste cose, infuocale con vn ferro infuocato, si che quella compositione scola, gocciolando nella ferita, e guarirà.

Per la inchiodatura.

Bisogna con il ragnetto, che'l marescalco allarga vn poco l'inchiodatura, & che netta bene, leuando ogni putrefatione: poi scoperto bene il male, piglia trementina, & oglio, e falli bollire, e metti quell'vntione nel buco, poi piglia mele, con seuo squagliato, messo sopra detto male, poi sia ferrato il bue, con pelo di bue fra il male, & il ferro.

Per la macatura d'vna gamba, ò schinco.

Habbi sungia di porco, e crusca, e falli bollire in vino bianco, di questo fanne vnguento, ò empiastro, posto sù la maccatura, per tre giorni, e presto ne sentirà ristoro, e finalmente sanità.

Al piede sdegnato, come mosso, ò torto.

Piglia bonauischio, e radici di malua, ben bollito insieme nell'acqua, poi piglia tre boccali di vino buono, con dentro meza libra di sonza, fa ben bollire ogni cosa insieme, sin che la sonza è ben dileguata: poi metteui dentro farina di linosa, e tutte le dette cose, falle ribollire insieme, sino che il vino non si vegga più, poi di questo fanne poltie su'l piede, e gion-

gionture ogni dì vna volta fino à tre giorni, guardandolo vn poco per allhora dalla fatica, e presto sarà guarito.

Al piede enfiato.

CONuien torre foglie di sambuco, che siano ben piste con sonza di porco, e metti questo empiastro su'l piede enfiato, e tosto sarà sano.

Alla gamba, ò coscia rotta affatto.

LA prima cosa sarà questa, che tu gli rompi quell'altra, poi ammazzalo, ò vendilo al macello, perche mai ponno ben sanare, per doperargli, così vscirai di fastidio, e di spesa, che sarebbe fatta con tuo danno.

Al dolore del ventre.

SVbito, piglia triaca, squagliata con vino buono, e gettagliela giù per la gola, ò col corno, ò al meglio che saprai, ò potrai. Poi fallo salassare dalla lingua, e dalle nari. L'altro giorno poi piglia vna branca di nepita, & vn'altra di rutta, e trita ogni cosa minutamente, falle bollire in vino, qual quasi raffreddato, fagliclo bere, e questo sarà per tre mattine continoue, poi lascialo

riposare

riposare per otto giorni, in luoco asciutto, e sano, con buon letto, ouero piglia quattr'oncie di trementina, con sale, e fagliele inghiottire, e certo vedrai, che ne sentirà molto beneficio.

Alla pelle, ch'è attaccata alle coste.

PIglia Oregano, herba conosciuta da tutti, sia cotto nell'acqua chiara, poi mista con vino, & olio. Cosi frega, bagnando contro pelo, e sia in luoco caldo, ouero al Sole. Poi piglia feccia di vino, con grasso di porco, e meschiali, cosi tepido l'vngerai più volte, e guarirà.

Al Bue soprapreso, per troppo riscaldamento, & raffreddimento.

TOrrai dodeci voua ben sbattute, con vn poco di specie, e suco di sempreuiuo, e doi bicchieri di vino bianco, misto con spico, e questo daglielo a bere la mattina a buon'hora. Lascialo riposare, e pasciolo bene, che guarirà.

All'Antecuore.

PResto, con ferro affuocato, fà vn ferro intorno all'infiatura, con quattro buchi dentro, & in più lochi, ou'è enfiato, salassalo poi fregalo per tutto, con sale, e dagli bere triacca, con vino caldo,

caldo, cioè, tepido. Doppo tre dì, piglia ſuco di Piantana, e bagna tutta l'infiatura; e dagli bere di quel ſuco di Piantana, & ſpera bene.

Al mal del Fluſſo.

PEr tre giorni non gli dar bere, ne mangiar herba: ma dagli foglie di canne, ò ſeme di mortella, & guarirà.

Sappi, che il bue s'amala, o per lo troppo freddo, ò caldo, ò troppo fatica, & anco per lo troppo riposo, ò ſubito partito dal gran lauoro: così caldi dargli mangiare, ò bere ſenza vn poco d'interuallo di riposo.

Però habbiano buona ſtalla, preſepio netto, e lontano da ogni immonditia, ſian netti loro, e ben ſtroppicciati, dico mattina, e ſera, queſto gli gioua, con vn letto buono, più che vn buon faſcio di fieno, ogni ſera nettagli la mangiatora. S'è poſſibile, ch'entrino la ſera nella ſtalla, con i piedi netti, perche quel fango nell'vnghie, gli fà marcire i piedi. Se fuſſero anco in ſtalla troppo calda, quel troppo gli nuoce. Si come anco d'eſtate il troppo caldo gli da noia, perciò ſi menano à mirizo, e di notte ſi menano al ſereno, ò meglio ſottò qualche fraſcata aperta d'ogn'intorno, à queſto modo ſi conſeruano.

Si conſerua ſano anco il cauallo, quando ſubito ſmontato, non ſi gli dà ne mangiare, ne bere, ma ſi

fa

fà paßeggiare vn poco, ò si cuopre di Estate con vn panno leggieri, per le mosche: ma d'inuerno pe'l freddo, di panno. Di Giugno, e Luglio, caualcalo poco per quei caldi si eccessiui. Almeno vna volta l'Anno, ch'è d'Aprile, cauagli vn poco di sangue dal collo, rimedio preseruatiuo, à questo animale similmente molto conferisce la nettezza del corpo; e del mangiare, mangia assai, però si chiama adex, che vuol dire mangiato, perciò la natura gli hà fatto quaranta denti, ventiquattro molari, quattro canini, e dodici rapaci, hà ventiquattro nerbi maestri, e ventinoue vene.

Son queste due specie d'animali molto importanti, però tienne gran continoua cura.

Al mal delle Vacche.

MOlte infirmità patisce anco la vacca: ma queste sono più importanti, e pericolose.

Il pisciasangue, le Grobese, l'Anticuore, mal del Lanco, e Polmonera.

Il Pisciasangue si medica, come hò detto del Bue, Alcuni à Primauera pigliano vna brancata di herba Agrimonia, con olio da linosa fatto senz'acqua, e piombo abbrusciato, e gli ficcarai giù per la gola, e giouerà. Alle Frobese subito taglia quei lattisini, e cauatone vn poco di carne, metti in quella ferita songia di porco mista con sale, facendo questo con diligenza, sin ch'è ben guarita.

L'An-

L'Anticuore medicasi, come t'hò detto de Buoi, & l'istesso del Lango.

La Polmonera è mal pessimo: Presto separa le sane dalle amalate, questo è mal contagioso, come peste fra l'animali Bouini. Lauasi le mangiatore con acque calde, e nettar ben la mangiatora con profumi, per le stalle, e herbe odorose, questo mal nasce per l'herbe cattiue, ò fieno, ò morbidezza di sangue, ò piscio di caualli, conseglìansi con Marescalchi; perche fastidio non manca.

Quanto à capre, pecore, porci, e simili; per conto dell'infirmità loro, mi rimetto à pastori, e magnani; & alla lor pratica continoua.

RIMEDII PER MAL DE Cani, oltre i detti à fol. 115.

PErfetto, e natural Cirugico al certo, parmi, che sia il Cane, poi ch'egli senza ferro, ne fuoco, ne semplice, ne composto, da se solo) bisognandogli) si medica, e cura ogni gran piaga, ò ferita nella sua vita, dico con la sua sola lingua, e saliua, purche con quella vi possa bene arriuare, e leccare.

Ma quando non può, anch'egli ha bisogno dell'arte medicatoria del Cirugico, maßime quando ha male dal mezo innanzi, come sù le spalle, collo, capo, ò naso.

Del Cane rabbioso.

Vn Cane rabbioso, pauenta non solo quelli della tua villa: ma anco villaggi, castella, e città: ogn'vno teme, e trema nell'incontro, e solo aspetto del Cane rabbioso.

Dicono i naturali, che questa pestifera rabbia nasce, ò da qualche furore di pianeti, maßime quando il Sole è in Leone, e sono giorni canicolari, in quei si eccessiui caldi, ò da vapori terrestri infetti, ò da qualche aria maligna, ò da venti appestati, ò da mancamento d'acque fresche, in quei sì infiammati tempi, ò da qualche cibo de infetta carogna, ò da qualche acqua morta (nido di serpi) beuuta, ò da intemperie de suoi contrarij humori.

Si che, fatto rabbioso il pouero cane, diuien spettacolo tremendo di chi lo mira, e considera, tutto scosso, & arso, sino all'intimo delle sue midolle, con sguardo bieco, occhio bistorto, versando dalla bocca atro, & nociuo veleno, e sordide baue. Ansando spasima, non può fermarsi, scorrendo hor quà, hor là, rifiuta il datogli cibo, per buono, ch'egli sia, ò per gran fame, ch'egli habbi. Schiua il puro, e limpido fonte, per gran sete, ch'egli si senti: vien magro,

magro, horrido in vista, ristringe i fianchi, restasi tutto spolpato, parendo non più cane: ma più tosto ombra di cane: odia la propria casa, tenta fuggirla, non conosce più niuno di quella famiglia, ne anco il proprio padrone, non sà doue vada, ne fugga, e senza abbaiare mortiferamente, & indifferentemente morde, e sbrana.

E così il misero cane, scorrendo fà in maniera, che chi alla sua infetta rabbia non prouede tosto, indi mille mali ne sorgono.

I rimedij saran questi di sanare il cane, fargli bere brodo, in cui è cotto l'herba calamandrina.

Ouero mettegli il collo fra il muro, e l'vscio, e foragli la pelle fra l'orecchie, & il collo, con ferro acuto, & ben infuocato. Et anco tiragli la pelle delle spalle, e della schiena, forandolo col detto ferro, à fine che esca bene quel contaminato, e tristo humore.

Altri gli fanno vn segno in fronte col ferro affuocato, altri gli fan molti altri rimedij: ma è pericolo medicar questa mala bestia: Perciò io ti voglio dare vna migliore ricetta, per fuggire, e liberar te, e tanti altri, da rabbiosi pericoli, anco il pouero cane da tante ambastie, notale bene, come cose degne di perpetua memoria, e fà à mio modo.

Subito, subito conosciuto il cane rabbioso, vedi prenderlo fra l'vscio, & il muro col collo, poi recipe vna mazza grossa, di quelle che si spaccano le legne, & con tutte le tue forze dagli sù'l capo sin

ch'egli sia morto, e cosi ogn'vno sarà fuori di tal pauento.

E non potendolo hauer à questo modo, dagli vn'archibugiata verso il petto, ò capo, intanto che la rabbia non gli darà più noia, ne ad esso, ne ad altri, quest'è sicura, & approuata ricetta.

Per la gonfiatura della gola del Cane.

SE il tuo cane hauerà gonfia a gola, per qualche distillatione dal capo, come molte volte auuiene, recipe oglio di Camamilla, con cui vngerai quell'infiagione, per qualche giorni, poi cessando alquanto, lauagli quel luoco enfio con aceto non molto forte, & con dentro vn poco di sale, cosi vedrai buon'effetto.

Per medicar piaghe verminose del Cane.

IL tuo cane, se haurà dal mezo innanzi qualche piaga verminosa (t'hò detto che dal mezo indietro si cura da se) metti in detta piaga gomma di Hedera, conseruandouela sù da due giorni, poi laua quella piaga con vino, poi vngela con songia, olio di vermi, e rutta, squagliati insieme.

Ouero metti nella piaga verminosa, suco di scorze di noci verde, ouero metteui sù ceneri, ò calcina

in poluere ouero poluere di Lupini, arrostiti nel forno.

Ouero poluere di Cucumeri saluatici, laquale non solo ammazza i vermi: ma di più rode via quella si fracida carnaccia, facendo anco accrescere la buona.

Per il mal della Formica.

H*Auendo il tuo cane, mal della formica, che è quello che gli viene sù l'orecchie, in tempo d'Estate, con quelle tante noiose mosche. Recipe quattro oncie di gomma de draganti, infusa nel forte aceto per otto giorni, poi leuala, e falla in poluere fra doi sassi viui poi aggiungeui due oncie di lume di rocca, & oncie due di galla ben poluerizata, mischia tutte queste cose insieme, della cui mistura mettene su'l luoco offeso, e vedrai che le mosche spariranno, & l'orecchie guariranno.*

Cane ferito dalla Volpe.

S*E la malitiosa volpe, ferisse il tuo cane. Recipe oglio d'oliue, in cui prima vi sia cotto ruta, e vermi, e con quello vngilo più volte, e restarà guarito, dico presto.*

Per il vermecan, che viene sotto la lingua al Cane.

SOtto la lingua del tuo cane, nel mezo, e sù la cima, vi nasce vn vermicello, detto in Greco Lytta, quale è al cane, come vna nociua peste, e si chiama il male del vermecan. Dunque mentre che'l cane è giouinetto, tu con vn coltellino ben acuto, ò con vn'ago cauaglielo, gentilmente però, e lascia gridare il cagnolino quanto vuole, e se'l cane fusse grosso, mettegli il badaglio in bocca, acciochè meglio tù poßi far il seruitio, metteui sù quel poco male, olio ben sallato, e tosto guarirà, non essendo cosi facile à diuenire rabbioso, cauatogli tal lytta, ò verme.

Per il Cane, c'hà stizza, ò rogna.

PIglia vna libra di sonza di porco, oncie tre di olio di Oliua, & oncie tre di zolfo, e oncie quattro di sale, & oncie due di ceneri, incorpora tutto ciò insieme, e fallo bollire, del cui onto vngi il cane, al Sole, che non sia gran freddo, ouero al fuoco, e questo per tre giorni, almeno che il cane habbi letto netto, poi laualo due volte col lisciaccio, e guarirà.

Caso che'l pelo non gli nascesse, laua il cane, con acqua di lupini, poi vngilo di songia vecchia di

porco;

porco; che subito ripiumarà.

Ouero piglia vna libra di songia, con due oncie d'argento viuo, incorpora insieme, vngi il cane à luoco aprico, e cascando i peli, vngilo con songia, che farà presto il pelo, e bello, ouero vngilo con morchia d'olio, di seme di lino, e guarirà.

E quando il tuo cane non hà molta stizza, non la lasciare incancarire: ma subito fagli pane à posta, con dentro radici, fusto, foglie, e frutti ben pisti d'agrimonia, e mangiando di questo, in quattro, ò sei giorni, diuerrà sano.

Per il Cane ferito dall'Orso, ò dal Cinghiale.

Essendo il tuo cane ferito dall'Orso, ò dal Cinghiale; prima laua bene quella sanguinosa ferita con vino, e fanne vscire benbene quel sanguccio si brutto, come velenoso, poi piglia suco de oliuastro, e suco di piantana, e bagna spesso la ferita, e presto sanerà.

Per il Cane ferito da vn'altro Cane.

Se vn Cane, ferisce l'altro, Recipe del pelo di quel cane che hà ferito, poi piglia delle pece mista, & incorporata con quel pelo, e mettilo sù la ferita, & guarirà il ferito. Credo che di quì sia nato quel tristo prouerbio, frà vendicatiui, che dicono; Non

fù mai cane che m'offendesse, che col suo pelo non mi vendicaßi: la ferita di cane si medica con sterco di cane.

Anzi vogliono molti, che ogni sterco d'animale irragioneuole sia ottima medicina, per le piaghe d'animale irragioneuole: che sia però della medesima specie, com'è sterco d'vn cane, per medicare la ferita di vn'altro cane, sterco d'asino, per medicare la ferita d'vn'altro asino, &c. come afferma Galeno, nel decimo libro suo de Semplici, oue dice, che tutti gli sterchi dißicano, e scaldano, saluo quel dell'huomo, e gli medicamenti deßicanti, e caldi, moderatamente astringono.

E l'istesso Galeno non hà egli composto vn libro de remedijs facile parabilibus? E qual cosa può esser più pronta ad vn cacciatore, che lo sterco de suoi tanti Cani? Ideo, &c.

RIMEDII APPLICATI
ALLE INFERMITA', che i Caualli patiscono.

Al mal de lingua.

E non è bisogno tagliare, medica con mele rosso, & medolla di porco salato, tanto de l'vno, come de l'altro, con vn poco di calce viua, & altretanto di pepe pisto, & fa ogni cosa bollire insieme, & vngi due volte il giorno.

Al Barboncello.

T*Ira molto ben sù dal palato le barbole con vn ferro sottile, infocato, & aguzzo, & poi pianamente le tagli con le forfici presso quanto sia poßibile al palato.*

Al

Al antipetto.

CAuagli sangue delle vene solite, dall'vna parte, & dall'altra del petto, poi li poni sotto il petto congrui, & atti seconi, ò lacci, mouendogli bene due volte il dì, come del vermo, facendoli portare per quindeci giorni.

Alli capelletti.

FA come i spauani doue comincia. Radi prima, poi togli il più tenero de l'absentio, appio, palatara, & branca orsina, pista ogni cosa insieme, con tanta songia di porco vecchia, & cuoci tutto insieme, & metti sopra.

Alla curba.

TAglia la pelle per lungo quanto è la curba, poi poni vna pezza di lino in vino caldo, et spargeui verderamo sopra, & ponila à questo modo sopra la tagliatura, sin che sia sano, ancora molto vale il nodo, come si dirà de la giarda.

Alla schinella.

DA spesse, & conueniente cotture di fuoco sopra le spinole, per longo, & trauerso, secondo

condo, che parrà più espediente, poi cura le cotture come si dirà di sotto delle giarde, & auuertisci, che il fuoco, è la cura di tutte l'infirmità.

Alle galle.

TIene il cauallo, che ha le galle di mattina, & di sera in acqua fredda, e velocissima, vn gran pezzo insino a' ginocchi, per fin che le galle si restringono, poi li farai presso la giontura conueniente cotture per diritto, & trauerso, & fa come della giarda.

Alle maccole.

DeAragli il fuoco cinque fiate con ferri larghi da tuttte due le parti: ma se sarà nella parte dinanzi sotto il ginocchio, dalli il fuoco à trauerso vna botta dell'altra, & curalo, come le altre botte di fuoco.

Alle ricciole.

TAglia via, & radeui attorno, ilche fatto metti sopra calce cruda poluerizata, & fa questo ogni giorno, & non lasciar bagnare fin che non sia risanata, & prohibisci il fuoco quando sono nel piede neruoso.

Alla formella.

TOgli radice di maluaueſchi, radice di gigli, & radice di taſſo barbaſſo, piſta ogni coſa inſieme con tanta ſongia che baſti, poi le fa cuocere inſieme, & poni ſuſo à modo di empiaſtro, mutando ſpeſſo: ma radi prima il luoco come i ſpauani.

Al chiouardo.

TOgli pepe, agli, foglie di cauli, & ſungia di porco vecchia, che in pochi dì, ò la maturarà, ò amazzarà il chiouardo, & io l'ho prouato, & trouatolo vero.

Al deſolato.

TAglia d'intorno la ſola del piede di ſotto la vngia, poi riuolta, la ſuola, & eſtirperai della parte di fuori, & laſcia vſcire da per ſe, & poi fa vna ſtoppata con bianco de ouo, ponendone aſſai, & lega ben tntto il pie, & dopò dui dì laua con aceto forte alquanto caldo, empi di ſale, & tartaro, e ſtoppa.

Al

Al inçaſtellato.

TOgli cruſca, & menala in aceto fortißimo, miſchia ſeuo di caprone, & poni al fuoco à bollire, mouendolo ſempre, fin che diuenga ſpeſſo, & poni ſopra la giontura caldo, & ligali con vna pezza, mutando due volte il dì, & vale.

Alla ſpanocchia.

NOn trar ſangue: ma medica con vnguento, cioè, incorpora fichi di Barbaria, & calcina viua, ſongia vecchia, libra vna di ciaſcuna, fior di biſoppo oncie quattro, & metti ſopra.

Alla inchiodatura.

SE il tuo Cauallo è offeſo diſſolale l'vngia, & taglia intorno, poi empi di stoppa bagnata in bianco de ouo, poi cura con ſale piſto, & aceto fortißimo, ò poluere di gala, ò mortella, ò lentiſco, come ti piace.

Al mal dell'Aſimo.

LEuane li peli, poi pone farina ben meſcolata, & cotta con ſongia, & fa coſi dui dì, mutando ogni giorno due volte, poi poni sù calce viua,

&

& sapone, e seuo per tre dì, mutando ogni dì due volte, laua con aceto caldo, & poneui sopra herba caprinella, fin che sia sano.

Alla spetie d'inchiodatura.

S*Copri il luoco, & laua con aceto, poi fa bollir sale pisto in vaso piccolo, & hauendo bene bollito leualo dal fuoco, & metti quattro volte tanta trementina, & metti caldo in la chiodadura, & raffreddita metti sù poluere di zolfo viuo, & sopra stoppa.*

Alla riprensione.

C*Aua con la picilla rosnetta la estremità dell'ongia innanzi, che la vena maestra si rompa, & lascia vscire sangue, poi empi la piaga di sale minuto, & sopra stoppa infusa in aceto, legatela bene, che non possa distegare.*

Al mal del fico.

T*Aglia l'vngia ch'è appresso la piaga tanto profunda che si faccia vno sparto conueniente fra la siola del pie, & ficca ben stretto una sponga marina con una pezza, tal che quel che resta se torna.*

Alla ſedola.

TAglia l'ungia di ſopra la roſnetta fin al uiuo, & curaui fin al uiuo, ò uolendo mortificarla con poluere di asfodili, ò con altre poluere, poi fa cuocere inſieme poluere d'olibano, maſtice, ſeuo di caprone, & cera, tanto di uno quanto dell'altro, & fanne unguento, & ungi due uolte il dì finche ſi ſalda, ungiendo fin la paſtora.

Al falſo quarto.

LAua il pie, & radi intorno al luoco, e tocca con il dito, & ſe gli dole ſarà maturo, allhora aprilo con un ferro pungente, & laſcia uſcire la putredine, e poi piglia ſterco di cauallo, oglio, vino, ſale, & aceto, & inſalda ſuſo in modo d'impiaſtro, e il terzo dì diſlegalo, e guarda non ſia prede, ò ſtecchi.

Alle ſerpentine.

TRagli ſangue de li piedi, & pungeli la uena dalla gamba di fuori, ò di dentro, e non doue eſce l'ungia, ben ſi die ſotto l'ungia raſparui, poi laua con uino, & diſtempra ſugo di acacia gialla, & acqua di ſorte che ſia come un miele, & ungeli, ò piſtar ſungia, e pece liquida.

Alla

Alla contana.

R*Adi il luoco gonfio, poi togli absentio, palatara, brancaursina, & il più tenero delle frondi, tutte queste herbe tanto di uno come dell'altro, & pestale con songia di porco vecchia, & falle bollire in vn vaso, & metti mele, & oglio di lino, & farina di grano mouendo fin che sia cotto, & metti suso.*

Alle rappe.

P*Ela il loco, poi laua con acqua calda, che sia cotta in alba, semola, & seuo di castrone, et quelle cose decote tien suso ligate fino la mattina, & tolte via, vngi quel luoco con vnguento fatto di seuo di castrone, eccetto non vi fosse termentina.*

Alla lupa.

T*Aglia d'ogni intorno, e stirpalo da la radice, poi taglia il luoco della piaga, che pende, accioche non vi posa niente di putrefatione, nel resto, poi fa come si è detto di sopra nel polmoncello.*

A l'incordatura.

T*Ogli aceto fortißimo, e creta bianca pista, e moueli tanto insieme, che sia come pasta molle,*

molle, mischiandoui sale ben pisto, & con questa pasta vngine sufficientemente tutti i testicoli, ritornando due, ò tre volte il dì à porne.

All'anguinaglia.

ANguinaglia è specie di botta de grasselle; Però togli sale ben pisto, & spargliele sopra l'intestino, & riponegliele alquanto dentro, poi togli lardo fatto à modo di soppostà, & ponglielo dentro, & sopra li poni malua cotta, fin che sia sano.

Alla botta di grasselle.

TOgli radice di malauisco ben cotta, e pista la scorcia, & ponine sopra il luoco due, ò tre, à quattro volte, poi habbi semenze di senapi pista, & radice di malua cruda bene meschiata con poluere di sterco di bue cotto, & aceto, & poni sopra.

Al corbo.

TOsto che vedi offeso il neruo, che comincia in la testa del garretto, & và appresso i piedi, dà il fuoco in quella gonsiatura del neruo per longo, e per trauerso con spesse, & conuenienti linee, poi fa come è detto de la giarda, metti sterco di bue caldo per tre dì, poi li vngi con oglio caldo, & poi cenere calda.

Al sparagagno.

Tosto che vedi insiarsi sopra il garretto di dentro, allaccia la cosa di dentro in alto, & dagli vna punta di lancetta, e lascia vscire tanto che puole sangue, poi subito dà punture di fuoco sopra li tumori de spauani per lungo, & trauerso, & medica come la giarda.

Alle trauerse.

Piglia vn ferro tondo, & dalli il fuoco alla estremità, perche questa coltura non augumentarà, anzi mancherà. Vn'altro rimedio, togli termentina oncie otto, cera bianca oncie quattro, & poneli in vn vaso stagnato con meza penta di vino bianco.

Alla fistola.

Apri la fistola, & dalli il fuoco, cuocila con la medicina che si fa di calcina viua, fin che le brozze caschi, perche purgata presto si riempie di carne: ma se la fistola fesse profonda adopera ferri lunghi e medicala.

Al canchero.

Prendi sugo di radice di asfodelli oncie sette, calcina viua oncie tre, & pestale insieme, arsenico

poluerizato

polverizato oncie due, poi metti le dette cose in vn vaso di terra serrato di sopra, & cuoci al fuoco tanto che deuenti poluere, & metti suso: ma laua prima con aceto.

Alli crepazzi.

PIglia fuligine oncie cinque, verderame oncie tre, oro pimento oncie vna, pistali bene, e giongeli alquanto mele liquido, e poneli al fuoco, mischiandoui calcina viua, et mena bene insieme al fuoco, & ongi due volte al dì caldo.

Alli giardoni.

QVando la giarda fusse nel garretto, dalli il fuoco nel meggio del tumore, ò giarda, & per lungo, e largo, & fatto questo togli sterco bouino fresco, menato con oglio caldo, & poni vna volta sopra le cotture, & ancora fa come è detto delli capelletti.

Alle reste.

INcorpora oncia vna di cenere calda, oncia vna di calcina viua, cosi vino, e mele, et auanti che indurischano metti sopra il male, poi che sia stato aperto, & cosi continuarai se sarà il male nouo, & se è vecchio dali il fuoco, & curalo come de gli altri.

Alle rappe.

PEla il luoco, e laua con acqua calda cotta, poi piglia nalba, semola, seuo di castrone, cera noua, termentina, e gomma arabica egualmente mescolati, & con detto vnguento caldo vngi due volte il dì, lauando sempre auanti col vino caldo, & così continua fin che sarà guarito, & non lasciar bagnare.

Alli vesigoni.

TAglia la pele nel mezo, e di sotto poi (saluo se il tumore mancasse) muoui con vna brocca di legno l'humore che è tra la pelle, e spremi forte fuora, & taglia la pelle sotto il tumore, e metti vn ferro caldo, & in capo di sette dì fa il medesimo.

Alli capelletti.

RAdi i peli sopra il male, e togli radici di maluauisco ben cotta, e pista la scorza, poni sopra tre, ò quattro volte, piglia semenza di senapi pista, e radice di malua ben minuzata, e polue di sterco bouino cotta, tutta miscia insieme con aceto, e poni sul male tre, ò quattro volte il dì.

A l'angiò.

FA vn capitello il più forte, che poi, poi bagna molto bene stoppa, & desicala, rebagna nel capitello, & reponila su'l male, & continua questa cura tre, ò quattro dì, ribagnando tre, ò quattro volte il dì, & guarirà perfettamente.

Al casca peli.

TAglia in longo nella estremità verso le natiche, infino al quarto nodo dell'osso, che è nella coda, e cauane fuora con vno ferro l'osso baruola, et gettalo uia, poi poni sale per tutta la fissura, et con ferro caldo tocca il sale, fa come è detto per la coda.

Alla scabia.

TOgli vn poco di solfo d'incenso maschio di nitro di tartaro scorze di frascio, vitriolo, verderame, eleboro bianco, negro meloteragno, & tutte queste cose mescola insieme con rossi d'oua allesse, oglio commune, & fa bollire, & vngelo.

Al mal del pedocchio.

REcipe more crude, & orig[illegible]la canalli, con radice di morari, & fa bolli[illegible]e, poi fa con det-

ta acqua lauare, & se detto male fusse rotto, piglia sangue di drago, & succo di porri, sale, pece, oglio, & sungia vecchia di porco.

Alla costana.

P*Iglia qualche altra pellicula tanto longa quanto le rene: ma radi prima il pelo, & piglia bollarminio, galbano, armoniago, sangue di drago, & di cauallo fresco, & pece greca, mastici, oldano, & pista tutto insieme, & incorpora con chiara d'ouo, & farina di formento, & metti suso.*

Al polmoncello.

T*Ogli vn serpe, taglia li la testa, e la coda, del resto fa pezzetti piccoli, & poneli nel spedo à rostire sopra le brase sin che il grasso comincia à liquedarsi, allhora ponilo sù il polmoncello, & non altroue.*

Al mal del dosso.

T*Ogli tre parte di letame, ò sterco di caprone, & vna di farina di grano, ò segala, & sia il fiore, & mischiale bene insieme, & falle cuocere alquanto, poi ne poni tepido sopra il male, & è perfetto.*

Al mal del corno.

Pista bene cauli saluatichi, ò domestichi verdi, con la songia vecchia di porco, & poni sopra il male, poi caualca il cauallo, acciochè la medicina entri nel male per alcuni giorni, & guarirà.

Al guideresco.

Taglia con il ferro atto, & cauane tutta la marcia, & fa vna stoppata con bianco de ouo & laua poi con vino tepido, & ongi con seuo di ogni animale.

Al lucerdo.

Piglia vn ferro come subia aguccio affocato, e sbusa, & scuotali la carne per longo, & trauerso di ogni banda del collo appresso il corpo in cinque luochi, & tra vna cottura, & l'altra sia tre dita, & metti cordella per quindeci giorni.

Alli strangoglioni.

Tosto che vedrai crescere li strangoglioni, pungeli sotto la gola i secconi, ò lacci la mattina, & la sera, poi copri la testa con vna coperta di lino, & vngi spesso di butiro tutta la gola, & specialmente il male.

Alle viuole.

Ecipe il ferro lancietta, & taglia per longo, & stirpale affatto, & piglia lino bagnato in chiara d'ouo, lascia per tre giorni, dipoi medica come di verme.

Alle vngelle.

Alza ben questa vngia con ago di auorio, & tagliala attorno con vn ferro, ò con la forfice. Vn'altro rimedio. Poluerizza vna lucerta verde, insieme con poluere di arsenico, & poni suso, & copri benissimo.

Al mal del panno.

Togli ossa di seppa, & sale gemma, tanto de l'vno, quanto dell'altro, & spoluerizali sottilmente, poi buttane dentro all'occhio con vn canello due volte al dì, & più come à te piace.

Al capo storno.

Legata stretta in punta d'vn bastone, & vnta poi di sapone saracinesco, porgliela dentro le narici quanto poi legieri.

Al ciamorro.

TOgli vna libra di fieno Greco, fallo bollire in acqua fin che si aprino, & crepino, poi con l'acqua di questa decotione mischia con vna, ò due libre di farina di grano, dandogli à beuere due volte al giorno, non dandoli altro, mentre è possibile, cauandonela più tosto, come si è detto.

Al raffreddato.

PIglia auro pimento, e solfo, e ponilo in sù i carboni accesi, & fa andare il fumo nelle narice del cauallo, che gli humori congelati nel celebro si dissolueranno, e potranno vscirne fuora.

Al verme volatico.

CAuagli sangue dalle vene commune di amendue le tempie, poi li poni i lacci sotto la gola, et cosi del aiutarsi, & menare de' lacci, come del maneggiare, & caualcare, & stare in luoco freddo, & fargli vn cauterio profondo, & vna stoppata con bianco di ouo, & lascia tre dì in la stalla il cauallo.

Al lambasco.

HAbbi una falcetta, che sia acuta, scaldala bene, poi taglia il tumore delli due primi solchi,

solchi, già detti, cauandone quanto più la falcetta ta glierà, se il male fuße nouo, allhora si può cauar sangue con lancetta del terzo solco fra li denti.

Alla palatina.

Frega ben il palato, poi vngi con mele bollito, con cepolla, & con caso arrostito. Vn'altro rimedio, scarnaui bene con vn ferro sottilissimo, à tale che l'humore grosso esca liberamente fuori, & non si manchi de gl'infrascritti rimedij della lauanda.

Al tiro seco.

Togli mel rosso, & medolla di carne di porco, di calce viua, & altretanto di pepe pisto, & fa ogni cosa bollire insieme, menandolo sino che ritorni come vnguento, delquale poni due volte il dì sopra la piaga.

Per ogni enfiagione, pur che non sia di materia calda.

Piglia cera, pegola, ragia colfonia, armoniaco oncie sei di ciascuna, songia di porco oncie doi, sal nitro, calcina viua, scalogne, sterco di colombo oncie vna di ciascuno, oglio di cedro oncie sei, acqua, e mirra liquida poco, & incorpora insieme, & poníle sopra.

Per

Per il cauallo che ha il male dell'orzuolo, e che casca dal mal caduco, ouero dalla brutta, e che non può caminare, ouero leuarsi in piedi.

Coglierai foglie di fichi saluatichi, e le pistarai con diligentia, & le gittarai in acqua tepida, poi colerai, & con vn corno gli darai da beuere due, ò tre volte, e poi con violentia lo farai caminare, & così sanerà.

Alla febre, cosa approbatissima.

Per forza bisogna salassar il cauallo che ha la febre, e dargli à beuer questa compositione. Gentiana onze sei, semenze di apio onze sei, ruta vn manipulo, & metti in vna pignata di terra à bollire con acqua, tanto che scemi il terzo, & quando la vedrai diuentar negra, sappi che il rimedio è cotto, di questa decotione pigliane onze sette, e meza, e con vn corno dagli à beuere.

Ontione che alleuia il dolore e molestia della febre.

Piglia oglio de iride oncie quattro, sugo de panace oncie vna, oglio di laurino oncie quattro, oglio gleucino oncie quattro, e meza, castorio oncie quattro, hisopo oncie quattro, songia libre vna, & oncie vna, ascenzo meza onza, & poni le dette cose insieme, & ongilo, cosa approbatissima.

Alla

Alla tosse pigliata per viaggio.

Dissolui in uino tanto laserpicio, quanto è una nocella, & questo un dì solamente con un corno gettalo in gola all'animale, e butiro.

Alla tosse, & al bolso.

Pesta aglio, & siderite, & uetriolo berba, e con songia uecchia fa bocconi, liquali per tre dì darai all'animale, bagnandoli in mele, e butiro.

Al mal del bolso.

Fa pilule di leuamento di formento, colquale si fa leuare il pane, con uin cotto, e falle inghiottire all'animale, tanti giorni che si sani, ne ti scorderai quãdo gli darai beuere, mescolarci farina nel'acqua.

Rimedio al sfredimento de' caualli.

Fa bollire ruta, e mastici, con vn poco de olio, e mele, & aggiongeui peuere, & li darai à beuere, cosa prouata.

Vn'altro rimedio al sfredito.

Dagli à beuere sangue di porco caldo.

Alle ferite delle spalle.

Pesta galla de Soria, & incorpora con mele, e mettil su la ferita, et vedrai che tosto si sanerà.

Alle

Alle ferite de' nerui.

PIglia cera libra vna, oglio oncie otto, verderame oncie tre, pece cotta libre vna, poluere d'incenso oncie tre, aceto quanto basti, l'incenso, & il verderame dissoluerai con l'aceto, poi mescolarai le altre cose, & vngerai la ferita.

A dolor de' nerui.

TOrrai cera libra vna, storace altretanto, verderame tanto, propoli libra vna e meza, cera bianca altretanto, pomelle di lauro libre quattro, e meza, & il tutto incorpora insieme, & ongi li detti nerui.

Per le ferite della schena.

FA poluere di scorze di ostreghe, e mettila sopra il fuoco, ouero scorze di granciporo brusciato, e poluerizato.

Del bianco che nasce ne gli occhi.

TOrrai salnistro con mira, e mel ottimo, e finocchio pesto, tamisato, e mescolato insieme, & ponili sopra per alquanti giorni, et si sanerà.

Composition per mal de gli occhi.

PIglia spigo nardo drame dua, zafarano drame vna, farina d'amito drame dua, melle ottimo quanto basta, & incorpora insieme, ponilo sopra, & si sanerà presto.

A morsicature de cani rabbiosi.

Torrai sterco di capra, salmora vecchia di ciefali onze sei per ciascuna, noce numero trentasei, ogni cosa incorpora, & ponile sopra per fino che guarisca.

A ogni infiammagione che venisse al cauallo.

Torrai terra cimollia di Candia, olio buono, aceto, poluere d'incenso oncie quattro, scalogne, lumache peste, fa de ogni cosa empiastro, e metti su'l luogo, e se sarà Inuerno fa che sia caldo, e se è State fa che sia freddo.

Rimedio, che mai non ci rompe l'vngie al Cauallo.

Leuato che hauerai l'animale da l'herba, piglia datoli, e leuatogli l'ossa empie di biacca, poi fa che l'inghiottisca, questo farai di stagione, in stagione, e cosi si conseruerà sano.

Alla chiara mata.

Torrai farina de orobi, mescola con vino, ò mele, & poni sopra il male spesse volte: ouer torrai feccia d'oglio, & fa bollire in vino austero, & fomenta il loco. Anco la faua franta, & sterco porcino meschiato con vino, nelqual sia bollito scorze di pome granato gioua facendo empiastro.

IL FINE.